

zitronengras-fischspieße mit chili-dressing

- 400 g festfleischige Fischfilets ohne Haut, geputzt, zerkleinert
- 3 cm frischer Ingwer (15 g), geschält, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 3 Korianderwurzeln, gehackt
- 3 Kaffirlimettenblätter*, grob gehackt
- 2 EL süße Chilisauce
- 1 TL Fischsauce*
- 1 Eiweiß

Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 2 Stängel Zitronengras*, längs halbiert, in 12 Stücke zerkleinert
- 2 EL Pflanzenöl

Für das Chili-Dressing

- 220 g feiner Zucker
- 160 ml weißer Essig
- 6 Kaffirlimettenblätter*
- 6 milde rote Chilis, fein geschnitten

Für das Chili-Dressing Zucker, Essig, Limettenblätter und Chilis in einem kleinen Topf stark erhitzen und aufkochen. Dann bei schwacher Hitze weitere 4–5 Minuten leicht einkochen lassen und beiseitestellen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Fisch, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Limettenblätter, Chilisauce, Fischsauce, Eiweiß, Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine glatt pürieren. Esslöffelgroße Portionen der Fischmasse zu Kugeln rollen und auf die Zitronengrasspieße stecken. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Spieße portionsweise 3–4 Minuten braun anbraten. Dann die Spieße auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen 5–6 Minuten fertig garen. Mit dem Chili-Dressing servieren. ERGIBT 12 STÜCK.