

Fisch Rezepte

Fischbällchen nach Thai Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, Fisch, Asiatisch

450 g	Kabeljaufilet				- sehr fein gehackt
2	Essl. Fischsauce		1	große Ei	
2	Rote Chillies, entkernt und		25	g	Mehl
	- sehr fein gehackt		100	g	Dünne grüne Bohnen, sehr
2	Knoblauchzehen, zerdrückt				- fein geschnitten
2	Essl. Frisch gehackter Koriander				Erdnussöl, zum Frittieren
10	Kaffir-Limetten-Blätter,				

Das Kabeljaufilet in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Fischstücke mit Fischsauce, Chillies, Knoblauch, Koriander, Kaffir - Limetten - Blättern, Ei und Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und fein zerhacken. Dann den Teig in eine große Schüssel umfüllen.

Die Bohnen in die Schüssel geben und mit dem Fischteig vermengen. Den Fischteig zu Bällchen formen und flach drücken.

Das Öl in einem Wok erhitzen. Die Bällchen darin von allen Seiten goldbraun frittieren.

Die Fischbällchen auf eine Servierplatte geben und heiß servieren