

## Goldbraun und spicy: Garnelenküchlein mit Asiadip

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

200 g Garnelen (geschält und entdarnt)  
200 g weißes Fischfilet (zum Beispiel Schollenfilet)  
1 Esslöffel rote Thai Currypaste  
1 Esslöffel Speisestärke  
4 Frühlingszwiebeln  
1 Esslöffel Öl

### Für den Dip

1 Limette  
4 Esslöffel Chilisauce  
1/2 Bund Koriander

### Besonderes Zubehör

Food Processor oder Hochleistungsmixer

Fisch, Garnelen, Currypaste und Speisestärke in einen Food Processor geben und fein pürieren. Frühlingszwiebeln fein hacken und untermengen, ca. 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Aus der Masse ca. 12 kleine Küchlein formen. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und Küchlein von jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldbraun anbraten.

- 3 -

Für den Dip Limette auspressen. Koriander fein hacken und mit restlichen Zutaten verrühren. Garnelenküchlein mit Dip servieren.

Garnele mal anders: Zusammen mit weißem Fischfilet und asiatischer Currypaste entsteht nach 2-3 Runden im Food Processor eine feine, aromatische Grundmasse für Garnelenküchlein. Schnell noch Patties formen und ab damit in die heiße Pfanne - schon ist die goldbraune Leckerei fertig.

- 1 -