

Crevetten-Sesam-Bällchen

La Mise en Place:

100 g Crevetten, ½ Bund Koriander, 2 EL Halbrahm, Curry, Sesam, 1 Lime, 2 EL Mayo, 2 EL Crème fraîche, Pfeffermühle, Erdnussöl, einige Lattichblätter, Kresse oder Sprossen, Cayenne

Die Vorbereitung:

Crevetten mit zerzupftem Koriander und Halbrahm im Cutter pürieren. Die Masse mit Curry bestreuen. Sesam in einem Teller bereitstellen. Mit einem Teelöffel von der Crevettenmasse Nocken abstechen, zu Bällchen formen und im Sesam wälzen. Lime in Viertel schneiden. Mayo mit Crème fraîche verrühren und mit Pfeffer bestreuen. Kühl stellen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Erdnussöl erhitzen und die Bällchen darin bei mittlerer Hitze in rund sechs Minuten braten.

Lattich in Stücke reißen und auf jedem Stück etwas Mayo und ein Crevettenbällchen anrichten. Mit Kresse garnieren und mit Cayenne bestreuen.

Die Vollendung:

Einige Tropfen Limesaft darüber träufeln und sofort auftragen.

