

Krebsfleischbällchen mit Sauce

Muslitos del mar



Zutaten für vier Personen:

150 g Surimi (Krebsfleisch-imitat)
1 EL Semmelbrösel
1 geh. EL Frischkäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Tabasco
1 Suppenteller Semmelbrösel
1 Ei
Frittieröl
Süß-saure Chili Sauce (z.B. Thai Chili Sauce "Chili Chicken")
30 ml Gemüsebrühe
Besondere Hilfsmittel:
Blitzhacker

1. Surimi würfeln, mit 1 EL Semmelbrösel, dem Frischkäse und den Gewürzen in einen Blitzhacker geben und zu einem Fischeig verarbeiten.
2. Ein Ei in einem Suppenteller verschlagen, in einen anderen Suppenteller Semmelbrösel geben.
3. Einen Topf etwa 5 cm hoch mit Frittieröl befüllen und auf etwa 180° erhitzen. Das Öl ist heiß, wenn an einem eingetauchten Kochlöffel Blasen aufsteigen.
4. Aus dem Fischeig kleine Bällchen formen, in dem verschlagenen Ei

und dann in den Semmelbröseln wälzen. 3-4 Minuten im heißen Öl frittieren.

5. Süß-saure Sauce erwärmen, nicht kochen lassen. Nach Geschmack noch mit etwas Gemüsebrühe verdünnen, wenn sie zu scharf sein sollte.

Achtung:

Frittieren außerhalb einer temperaturgeregelten Fritteuse ist immer eine riskante Sache. Topf stets im Auge behalten, Öl nicht zu heiß werden lassen. Idealerweise verwendet man ein geeignetes digitales Thermometer.

Hinweise:

Rezeptanregung Restaurant Don Quijote, München, Februar 2014.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Krustentiere, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023