Garnelen-Reis-Bällchen mit asiatischem Mango-Gurken-Salat

Quelle: Lafer-Kochbuch “Meine Cooking Chef”
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann

Für 4 Portionen

Zutaten:
Für die Bällchen
250 gr. Hähnchenbrustfilet
250 gr. Riesengarnelen ohne Schale und Darm (ich habe TK-Garnelen verwendet)
1 getrocknete Chilischote
1 EL Sojasauce
Salz
1-2 TL Currypulver
150 gr Basmatireis
Butter für das Sieb

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat
3 Stangen Lauchzwiebeln
2 reife Mangos
1 Salatgurke
2-3 EL Reisessig
1 EL jap. Reiswein

2-3 EL dunkles Sesamöl
2 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer
3-4 Zweige Koriandergrün
1-2 Zweige Minze
Etwas jap. Kresse nach Belieben

Zubereitung:
Für die Bällchen
Hähnchenbrust/Garnelen waschen, trocken tupfen, würfeln.
Chilischote fein hacken, zusammen mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasauce, Salz und Curry im Multizerkleinerer und pürieren.
Im Kessel 1 l Wasser/140 Grad, Intervall 3 mit Spritzschutz erhitzen.
Aus der Farce mit angefeuchteten Händen 12 Bällchen formen.
Den rohen Reis in flache Schüssel geben und die Bällchen in Reis wälzen.
Das Dampfgarsieb mit Butter einpinseln, Bällchen drauf setzen.
Das Sieb einsetzen und 15 Min dämpfen.

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat
Lauchzwiebeln waschen, putzen, schräg in Scheiben schneiden.
Fruchtfleisch der Mangos und die Gurke würfeln.
Aus Reisessig, Reiswein, Sesamöl, Sojasauce, Salz und Pfeffer ein Dressing in der Gewürzmühle mixen und in Schüssel geben.
Koriander, MInze und jap. Kresse zugeben, alles mischen.

Guten Appetit