

Profi-Kochschule



Spike's Fingerfood

Mein lieber Freund Spike ist Australier und bereitet fantastisches Fingerfood vor den Augen seiner Gäste zu. Hier ein sensationelles Fingerfood-Gericht:

Zitronengras-Fleischbällchen auf Krupuk

Zutaten:

500g	Hackfleisch (Schwein)
2-3	Zitronengrasstängel
10-15	Wasserkastanien (1 kleine Dose ca. 200g)
8	Mittelgroße getrocknete Tongkupilze (Shiitakepilzen)
4	Frühlingszwiebeln
4	Knoblauchzehen
4 EL	Sojasauce (hell)
4 EL	geröstete Sesamöl
2 TL	Zucker
1 TL	Salz
1/2 TL	schwarzer Pfeffer (grob)
1/2 TL	Chinesisches 5 Gewürz-Pulver
1	Ei

Zum garnieren:

1	Packung Krupuk (Krabbenchips)
1	Packung Sesamkerne
1	Glas Hoisin-Sauce
1	Salatgurke oder 1 Packung Ruccola-Salat

Zubereitung:

Tongkupilzen in heißes Wasser 2 Stunden einweichen lassen, gelegentlich umdrehen und Wasser erneuern. Abrocknen, Stiele rausschneiden und in Streifen schneiden.

Zitronengras (an beiden enden abgeschnitten), Frühlingszwiebeln und Knoblauch putzen, grob schneiden und in Küchenmixer sehr fein hacken.

Tongkupilze und Wasserkastanien dazu geben und nur kurz hacken, so dass kleine Stücke bleiben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Hackfleisch und alle andere Zutaten in eine große Schüssel geben und gründlich zusammen mischen.

Backblech mit Alufolie bedecken und mit Öl einschmieren.

Mit feuchtnassen Händen, Tischtennisball-große Bällchen formen und auf dem Backblech verteilen. Mit Sesamkernen bestreuen, 15 min im Ofen backen.

Krupuk in heißem Öl anbraten bis sie ganz aufgegangen sind. Auf Küchenrollenpapier abtropfen lassen.

Wenn die Bällchen sofort serviert werden können, kann man die auf dünne Salatgurken Scheiben auf dem Krupuk stellen und mit einem Streifen Hoisin Sauce dekorieren (Krupuk weicht von der Salatgurke ein, wenn es rumsteht). Alternativ auf grob geschnittenem Rucicola servieren.

Für ca. 24 Stück

