

Thai-Fischbällchen mit Tamari Sauce zum Dippen

Gesamtzeit **90 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Fischbällchen:

1 kg	Weißfischfilets, ohne Gräten und Haut
500 g	rohe Garnelen, ohne Schalen und Schwänze
150 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Tamari</u> <u>glutenfreie Sojasauce</u>
100 g	frischer Koriander
100 g	Frühlingszwiebeln
50 g	frischer Ingwer
1 EL	Knoblauchpüree
1	Ei
	Saft und Abrieb von 1 Orange
120 g	Kartoffelstärke
100 g	Reismehl
2 EL	Sesamöl
2 EL	Zucker

Dressing:

500 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Tamari</u> <u>glutenfreie Sojasauce</u>
---------------	---

Dressing:

50 g	frischer Koriander
70 ml	Reisessig
50 ml	Wasser
1 TL	Ingwer, frisch gerieben
1 TL	Knoblauch, frisch zerdrückt
2 EL	Zucker
10 g	Orangenabrieb
1	Chilischote
2 TL	Sesam zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Fischbällchen: Fisch und Garnelen in der Küchenmaschine zerkleinern. Gehackte Kräuter, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Ei zugeben und vermengen, anschließend Kartoffelstärke, Reismehl und restliche Zutaten einrühren. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Aus der Fischmasse Bällchen formen und in kochendem Wasser etwa 1-2 Minuten blanchieren. Bällchen auf die Spieße stecken, mit Kikkoman glutenfreie Sojasauce einpinseln und mit Sesam bestreuen, anschließend in der Pfanne oder auf dem Grill von allen Seiten anbraten.

Dressing: Essig, Kikkoman glutenfreie Sojasauce, Zucker und Orangenschale verrühren, dann Knoblauch, Ingwer, Chili, Wasser und Kräuter zufügen. Gut vermischen und nach Bedarf abschmecken.