

## Rezept vom Gourmetabend in der Gourmet-Küche

Nachfolgende Rezepte sind für 4 Personen gedacht.

### Frittierte Sardinen

½ kg Sardinen, Mehl, Öl zum Frittieren

Für die Marinade:

Saft einer Zitrone oder Limette, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 4 TL helle Sojasoße, 1 TL Fischsoße, frische gehackte Chili

Sardinen waschen, ausnehmen (Kiemen nicht vergessen), in Marinade legen und eine ½ Std. ziehen lassen.

Dann aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Im Mehl wenden (Bauchhöhle auch) und im heißen Öl knusprig frittieren

### Knusprige Garnelenbällchen

400 g Rohe Garnelen, 1 EL Salz fürs Wässern, 1 TL Sojasoße für die Garnelenmasse  
110 g Schweineschmalz, fein gehackt, weißer Pfeffer, 1 Ei, 1 TL Zucker, Paniermehl  
ÖL zum Frittieren

Die Garnelen waschen und von Schale befreien und den Darm entfernen. Nun Garnelen in kaltes Salzwasser geben und kurz ziehen lassen (Verleiht den Garnelen einen ganz frischen Geschmack). Dann gut abspülen und abtropfen lassen. Die Garnelen klein hacken und mit Schweineschmalz, Salz, Pfeffer, Eiweiß Zucker und Paniermehl in einer Schüssel mischen. Nun Golfball große Kugeln formen und im heißen Öl knusprig ausbacken, abtropfen lassen und sofort servieren.

### Pikanter Dip

Helle Sojasoße mit kaltem Wasser Strecken und frisch gehackte Chili einstreuen.

**Nikolaj Täuber 0179-5430241**