

Garnelen im Glasnudelmantel

10 Stück Garnelen
150 g Zanderfilet
1 Bund frischer Koriander
1 frische rote Chilischote
100 g frischer Ingwer
1 kleines Packet Glasnudeln
2 Stangen Lauch
1/4 l Sahne
20 g Szetschuanpfeffer
2 Schalotten, fein geschnitten
1/4 l Rinderbrühe
1/8 l Rotwein
Oystersauce
etwas Pfeilwurzelmehl (Speisestärke)
etwas Pflanzenfett
Salz, Pfeffer, Muskat
Frittieröl

Das Zanderfilet in kleine Stücke schneiden und im Tiefkühler leicht anfrieren lassen. Anschließend mit ca. 1/8 l Sahne mischen, in einen Cutter geben und zerkleinern. Die Garnelen schälen und in kleine Stücke schneiden. Chili und Ingwer in kleine Würfel schneiden. Koriander zupfen und klein hacken. Alles bis auf 50 g Ingwer mischen und mit Salz, Pfeffer und Oystersauce würzen. Die Masse zu kleinen Bällchen formen. Die Glasnudeln mit einer scharfen Schere klein schneiden. Die Bällchen in den Glasnudeln wälzen.

Für die Sauce den Szetschuanpfeffer mit den Schalotten und dem restlichen Ingwer anschwitzen, mit Brühe, Rotwein und etwas Oystersauce ablöschen und um 1/3 reduzieren. Anschließend die Sauce passieren und mit etwas Pfeilwurzelmehl binden.

Den Lauch in kleine Stücke schneiden und in Pflanzenfett anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit der restlichen Sahne ablöschen. Solange köcheln, bis der Lauch gar ist.

Das Frittierfett für die Bällchen erwärmen. Die Glasnudelbällchen 1-2 Minuten frittieren. Die Bällchen auf dem Lauch anrichten und mit der Sauce umgießen.