Thailändische Hühnerfleischbällchen mit Erdnuss-Dip und asiatischem Gurkensalat

Zutaten: gerechnet auf 4 Personen:

Hühnerfleischbällchen

- 80 dag Hühnerbrust
- ½ Bund Koriander gehackt
- Saft einer Limette
- Ingwer gehackt oder gerieben ca. 4 Zentimeter
- Galgant detto ca. 1,5 cm
- 2 feinst gehackte Zitronengrasstengel
- 1 rote Chilischote fein gehackt
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Fischsauce
- 1 TL Austernsauce
- 1 TL Currypulver
- 6 EL Semmelbrösel

So geht's:

Hühnerbrustfleisch in kleine Würfel schneiden (etwa 3mm Kantenlänge) und mit den übrigen Zutaten vermengen und 1 Stunde rasten lassen und anschließend zu fischtennisballgroßen Bällchen oder Laibchen formen, dann in neutralem Pflanzenöl braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Backrohr bei 60 Grad ruhen lassen, bis alle Bällchen servierfertig sind.

Erdnuss-Dip

- 10 dag geröstete Erdnüsse
- 50 ml Kokosmilch
- 2cm feinst gehackter Ingwer
- 0,5 cm feinst gehackter Galgant
- 3 dag Honig
- Saft einer Limette
- 1 roter Chili
- 2 TL Sweet-Chili-Sauce
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Austernsauce
- ½ Bund gehackter Koriander

Alle Zutaten in einem Gefäß mit Stabmixer oder Küchenmaschine zu einem Dip verarbeiten, entsprechend abschmecken (Säure, Schärfe, Salzigkeit nach persönlichem Geschmack regulieren), eventuell noch mit Kokosmilch zu gewünschter Konsistenz bringen.

Asiatischer Gurkensalat

- 1 knackige Salatgurke oder 3 Babygurken
- 2 Zehen Knoblauch gehackt

Gurke (n) waschen, mit einer Gabel reichlich / gründlich einstechen, damit die Salatsauce besser eindringen kann und in etwa 5mm große Würfel schneiden. Alle Zutaten zu einem Salatdressing vermengen und die Gurkenstücke eine Stunde darin marinieren..

Gutes Gelingen und wohl bekomm's!