

Agebooru

(Kokos-Fischbällchen)

Zutaten:

400 g	Kabeljau-Rückenfilet
1 EL	Kokosmilchpulver
20 g	Kokosraspel
1 EL	Reiswein
½	Limette, Schale
1 TL	Rohrzucker
1 TL	Wasabipaste
½ TL	Salz
Pfeffer aus der Mühle	

Sauce:

1 - 2	rote Chilischoten
1 dl	Wasser
100 g	Rohrzucker
1 ½	Limetten, Saft
1 EL	Sojasauce
Salz, Erdnussöl zum Braten	

Kalten Fisch in Stücke schneiden, fein pürieren. Kokosraspel und Kokosmilchpulver mischen, mit Reiswein anfeuchten und etwas quellen lassen. Limettenschale abreiben. Mit den Kokosraspeln und allen weiteren Zutaten zum Fisch geben, mischen und pikant abschmecken. In Klarsichtfolie verpackt 30 Minuten kühl stellen.

Für die Sauce Chilis halbieren, entkernen, hacken. Alle Zutaten erhitzen. Offen 5 – 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt. Mit Salz abschmecken, erkalten lassen.

Aus der Fischmasse mit nassen Händen 18 – 24 Kugeln formen. Im heissen Öl rundum 4 – 5 Minuten braten. Sauce als Dipp dazu servieren.