Rudy´s
Fischbällchen+Mangosalat

mobil: +49 157 726 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
600g	Kabeljaufilet oder ähnlich
je 2 Stangen	Frühlingszwiebeln und Staudensellerie
50-100g	Pankomehl
je 1 EL	Oregano und Chili getrocknet
je 2EL	Zitronensaft & Abrieb für den Fisch und Limettensaft für den Salat
	Pfeffer und Meersalz aus dem Mörser
2 EL	Olivenöl
2	Mangos geschält und in Würfel geschnitten
2EL	frischer Koriander gehackt
4 EL	Mangosaft
1	gegrillte und in Ringe geschnittene Chilischote

Grill-Regeln

Grill-Zeit	30 min.
Grill-Methode	indirekt
Grill-Temperatur	180°
Grill-Zubehör	Ebelskiver

Vorbereitung / Zubereitung

1. Das Kabeljaufilet waschen, trocknen,, die Gräten entfernen und in Stücke schneiden
2. Frühlingszwiebeln und Staudensellerie putzen und in kleine Stücke schneiden.
3. Das Kabeljaufilet mit dem Gemüse, etwas Pankomehl und Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft & Abrieb, Cayennepfeffer in eine Küchenmaschine geben und fein zerkleinern bis die Masse bindet.
4. Aus der Masse Bällchen in der Grösse vom Ebelskiver formen und in Panko wälzen.
5. Ebelskiver vorheizen, ausfetten und die Bällchen etwa 5-6 Minuten goldbraun ausbacken. Nach 3 min. im Ebelskiver wenden.
6. FÜR DEN SALAT: Die Mangos und die Chili mit etwas Mangosaft in eine Schüssel geben und vermengen. Limettenschale & Saft dazu geben mit Salz und Pfeffer abschmecken
7. Den Koriander dazu geben und mit den Bällchen zusammen servieren.

Guten Appetit