Rezept

Thai-Rösti mit Garnelen

Ein Rezept von Thai-Rösti mit Garnelen, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bund	Frühlingszwiebeln
30 g	Ingwer
1	Bio-Limette
1	Ei (M)
	Salz
180 g	gekochte Garnelen (geschält)
2 TL	Fischsauce
	Öl zum Braten
3	Knoblauchzehen
2	getrocknete rote Chilischoten
600 g	festkochende Kartoffeln
4 TL	Zitronengraspaste (aus dem Asialaden)
	Zucker
1 Bund	Koriandergrün
2 EL	neutrales Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, längs halbieren und klein schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, sehr fein würfeln. Chilis fein zerbröseln. Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Kartoffeln schälen, fein raspeln, die Feuchtigkeit gut ausdrücken. Limettenschale, die Hälfte von Frühlingszwiebeln und Chilis sowie je zwei Drittel von Ingwer und Knoblauch dazugeben. Ei und 2 TL Zitronengraspaste hinzufügen, mit Salz und etwas Zucker würzen, alles vermengen.

2. Garnelen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Koriandergrün waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Beides mit restlichen Frühlingszwiebeln, Chilis, Ingwer und Knoblauch mischen. Fischsauce, restliche Zitronengraspaste, 3 EL Limettensaft und 2 EL Öl dazugeben. Alles gut vermengen, mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken.

3. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. 24 kleine Rösti (à 1 EL) in 2 - 3 Min. auf jeder Seite darin braun braten. Auf Küchenpapier entfetten. Auf jeden Rösti 1 TL Dip und 1 Garnele setzen. Die Rösti auf einer Servierplatte lauwarm anrichten.