



Christoph Rüffer

# ★ TOUR DE MENUE ★

WIR HOLEN DIE 2 STERNEKÜCHE FÜR SIE NACH HAUSE.  
KOCHEN SIE MIT CHRISTOPH RÜFFER, KÜCHENCHEF  
RESTAURANT HAERLIN, HOTEL VIERJAHRESZEITEN, HAMBURG.

Das renommierte Restaurant Haerlin, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, 19 Gault-Millau-Punkten und 4 ½ Fs des Magazins „DER FEINSCHMECKER“ wurde vom gleichnamigen kulinarischen Magazin DER FEINSCHMECKER des Jahreszeitenverlags zum „Restaurant des Jahres 2014“ ausgezeichnet!

## ASIATISCHE SCHWEINE- GARNELEN-HACKBÄLLCHEN VOM GRILL

Für die Schweine-Garnelen-Hackbällchen das Schweinehack in eine Schüssel geben. Die Riesengarnelen in Würfel schneiden und zum Schweinehack geben. Sesam in einer Pfanne leicht hellbraun rösten. Die Korianderkörner ebenfalls in einer Pfanne kurz rösten. 1 EL Sesam aufbewahren. Den restlichen Sesam zusammen mit den Korianderkörnern in einem Mörser zermahlen und zum Schweinehack geben. Gemahlener Kreuzkümmel zugeben sowie die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone. Die abgeriebene Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte sowie die Sojasauce leicht zugeben. Den Ingwer und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel zum Schweinehack geben. Die Chillischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Die Chilliwürfel zum Hack geben. Die frischen Korianderblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Hälfte davon zum Schweinehack geben, alles kräftig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun 12 kleine Hackbällchen formen und jeweils 3 auf einen Spieß stecken. Die Schweine-Garnelen-Hackbällchen mit Öl bepinseln und entweder auf dem Grill oder in einer Grillpfanne knusprig garen. Die Avocados schälen, halbieren und den Kern entfernen. In einem Mixer die Avocados zusammen mit dem Saft der zweiten Zitronenhälfte und dem restlichen Koriander fein mixen und durch ein Sieb streichen. Die gegarten Schweine-Garnelen-Hackbällchen mit dem aufbewahrten Sesam bestreuen und zusammen mit dem Avocadodip servieren.

### Zutaten\*\*\*

- 300 g Schweinehack
- 8 rohe Riesengarnelen
- 3 EL weißer Sesam
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Kikkoman Sojasauce
- 25 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chillischote
- 2 Avocado
- 1 Bund Koriander
- Salz / Pfeffer

### Nährwerte

Brennwert  
ca. 903 kcal

Fett  
ca. 70 g

Gesättigtes Fett  
ca. 18 g

Kohlenhydrate  
ca. 14 g

davon Zucker  
ca. 10 g

Eiweiß  
ca. 54 g

Salz  
ca. 6 g

Zubereitungszeit: 1,5 h

Schwierigkeitsgrad: ●●○○○

Für 2 Personen

