

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. September 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Teige" mit Johann Lafer



Horst Ballé

Bi ngô qua bóng
(Kürbisteigkugeln mit Koriandersauce)

Zutaten für zwei Personen

- Für den Teig:** Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.
 250 g Kürbispüree aus der Dose Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
 150 g Mehl Mit Hilfe von zwei Teelöffeln immer etwas Teig entnehmen und zu kleinen
 2 EL Puderzucker Bällchen formen, diese vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen und unter
 2 TL Backpulver Wenden 3-4 Minuten ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen
 1 Ei, verschlagen und auf Küchenkrepp ausfetten. Dann mit einem Holzstäbchen wie ein
 3 EL Vollmilch Lolly aufspießen und in eine Schale geben, die mit Shisoblätter
 1 Prise Salz ausgekleidet wurde.
 Die kleine Schale mit der Sauce dazustellen.
- Für die Sauce:** Die Korianderblätter hacken und mit dem Honig zu einer klebrigen Masse
 ¼ Bund Koriander verrühren. In eine kleine Schale geben und mit dem Limonenabrieb
 1 EL Honig bestreuen.
 1 Limette, davon der Abrieb

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.