

Zutaten

- 8 Garnelen, 50 g Zanderfilet
- 50 ml Sahne
- 10 Korianderkörner
- 1 Bund Petersilie
- 1 Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 100 g Glasnudeln
- Fett zum Frittieren

Vorspeise

Garnelenpraline

Entdecken Sie unser köstliches Garnelenpraline Rezept! Perfekt für Fingerfood-Liebhaber. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Aus Zander, Sahne, Salz und Pfeffer eine Farce herstellen. Die Garnelen von der Schale befreien und klein schneiden. Frühlingszwiebel, Chili und Knoblauch klein schneiden. Die Farce, Garnelen und Gemüse mischen und mit Koriander, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Bällchen formen und durch die kleingeschnitten Glasnudeln rollen. Die Bällchen frittieren.