

## Asiatische Zitronengrasspieße

300 g	Riesengarnelen oder Fischfilet oder Geflügelbrust
20 g	Speck, durchwachsen
2	Frühlingszwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
1-2 cm	Ingwerwurzel, fein gerieben
50 g	Kokosraspel
1 El	Reis- oder Maisstärke
1 El	Sojasauce
1 El	Fischsauce
1 Tl	grüne, rote oder gelbe Currypaste
1 Tl	braunen Zucker
6-8	Zitronengrasstängel <b>mittig zerteilt/untere Verdickung nochmals längs halbiert</b>
einige Tropfen	Sesamöl
	Pflanzenöl

### Zubereitung:

- Garnelen, Fischfilet oder Geflügelbrust mit dem Speck durch den Fleischwolf drehen **oder** zuerst würfeln und dann mit einem großen Messer zu einer feinen Masse hacken.
- Frühlingszwiebeln, Ingwer, Kokosraspel und Stärke untermischen.
- Masse mit Sojasauce, Fischsauce, Currypaste und Zucker würzen. Kräftig vermengen/kneten bis ein glatter und elastischer Fleischteig entsteht.
- Mit leicht eingeöhlten Händen jeweils einen Esslöffel Hackmasse um einen entsprechend vorbereiteten Zitronengrasspieß drücken.
- Pflanzenöl und nur wenig Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Spieße darin bei mittlerer Hitze etwa 5-8 Minuten rundum goldbraun braten. Dabei öfter wenden.

### Asiatische Erdnusssauce

**60 g Erdnussschmear, 30 g Erdnüsse (gehackt/geröstet)**

**50-60 ml Kokosmilch, Spritzer Limonensaft, 1 EL rote Sweet-Chili-Sauce, 1 EL Sojasauce**

**½ Peperoni ohne Kerne (fein geschnitten), Salz und Zucker**

Alle Zutaten zu einem cremigen Dip verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken.