

## Scharfe Fischbällchen



### Zutaten:

500 g Weißfischfilets	700 g Cocktailtomaten
3 El Speisestärke	3 Stangen Staudensellerie
1 Eiweiß	1 Stück Salatgurke 150 g
1 Tl Sambal oelek	4-5 El neutrales Pflanzenöl
Salz und Pfeffer	Cayennepfeffer
1 Zwiebel	1 Tl Zucker
2 frische rote Chilischoten	1-2 El helle Sojasauce
3 Knoblauchzehen	

### Zubereitung:

Die Weißfischfilets kalt abspülen, trocken tupfen und – am besten mit dem Wiegemesser – ganz klein würfeln.

Die Speisestärke unterkneten, Eiweiß, das Sambal oelek sowie Salz und Pfeffer untermischen.

Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen.

Die Zwiebel schälen, Chilis waschen, längs aufschlitzen und entkernen, den Knoblauch schälen.

Alles klein würfeln. Die Tomaten waschen und halbieren.

Den Sellerie waschen, putzen und in Scheibchen schneiden.

Die Gurke waschen, nach Belieben schälen und in 4-5 cm lange Stifte schneiden.

2 El Öl im Wok erhitzen (oder Friteuse) und die Fischbällchen darin portionsweise rundum knusprig braun braten.

Dabei bei Bedarf Öl nachgießen.

Die Bällchen herausnehmen und auf dem Küchenpapier entfetten.

Ein El Öl im Wok erhitzen, Zwiebel, Chilis und Knoblauch darin bei starker Hitze 1-2 Minuten pfannenrühren.

Den Sellerie dazugeben und

1-2 Minuten unter ständigem Rühren mitbraten.

Die Tomaten untermischen und alle 2-3 Minuten pfannenrühren.

Mit Salz, Cayennepfeffer, dem Zucker und der Sojasauce würzen.

Die Fischbällchen dazugeben und kurz warm werden lassen.

Mit den Gurkenstiften bestreut servieren.

Dazu passt Basmatireis.

“Guten Appetit!