



Rezept für die SWR3-Grillparty am 10. August 2007

Zitronengras-Hackfleisch-Spießchen auf Melonensalat

Rezept für 4 Personen

3	Schalotten	Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln, Ingwer fein reiben und alles zu dem Hackfleisch geben.
2	Knoblauchzehen	
40 g	Ingwerwurzel	
400 g	Hackfleisch (halb Schwein, halb Rind)	
2	Korianderzweige	Korianderblätter abzupfen und fein hacken..
1	Eigelb	Eigelb, Semmelbrösel und gehackten Koriander unter das Hackfleisch mischen und alles mit Sojasauce, Salz und Chili abschmecken.
2 EL	Semmelbrösel	
2 EL	Sojasauce	
	Salz	
	Chili a. d. Gewürzmühle	
8 Stangen	Zitronengras	Zitronengras vom dicken Ende her ca. 5 cm kreuzweise einschneiden. Die Hackmasse in 8 Portionen teilen und jeweils wie Fleischröllchen vorsichtig um die Zitronengrasstangen formen.
50 ml	Sweet Chili Sauce	Die Spießchen langsam von allen Seiten grillen.

2 EL	Sesam, geröstet	Anschließend mit Sweet Chili Sauce bestreichen und in Sesam wenden.
------	-----------------	---

Melonensalat:

0,25	Wassermelone, ohne Kerne	Das kernlose Melonenfleisch in feine Würfel schneiden.
------	--------------------------	--

1	Honigmelone, ohne Kerne
---	-------------------------

40 ml	Olivenöl con Limone	Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Melonenwürfel damit marinieren.
40 ml	Sweet Chili Sauce	
3 EL	Balsamico bianco	
1 EL	Puderzucker	

	abgeriebene Schale von
--	------------------------

1	Zitrone (unbehandelt) Salz, Pfeffer
---	--

2	Minzezweige	Die Minzeblätter von den Zweigen zupfen, in feine Streifen schneiden und zum Schluss unter den Salat mischen.
---	-------------	---
