



ENERGIETEE

mit Holunder-Vanillesahne und knusprigen
Garnelenbällchen

Für 10 Personen

ENERGIETEE

- 1 Stange Zitronengras
- 2 | [WIBERG Hühner-Bouillon ohne sichtbare Bestandteile](#)
- 1 | [WIBERG Lorbeerblätter ganz](#)
- 1 | [WIBERG Knoblauch Scheiben](#)
- 1 | [WIBERG Muskatblüte ganz](#)
- 1 | [WIBERG Ursalz pur fein, unjodiert](#)
- 1 | [WIBERG Piment ganz](#)
- 1 | [WIBERG Chillies ganz](#)
- 1 | [WIBERG Zimt ganz](#)
- 1 | [WIBERG Ingwer gemahlen](#)
- 1 | [WIBERG Sternanis ganz](#)
- 1 | [WIBERG Thymian gefriergetrocknet](#)

ZUBEREITUNG

Hühner-Bouillon gemeinsam mit den Gewürzen ca. 1,5 Stunden ziehen lassen. Zum Schluss den Thymian dazugeben und vor dem Servieren abseihen.

HOLUNDER-VANILLESAHNE

- 100 ml Kokosmilch
- 150 ml Sahne
- 50 ml [WIBERG AcetoPlus Holunder Essig-Fruchtzubereitung, 2,2 % Säure](#)
- 1 | [WIBERG Vanille Gourmet gemahlen, mit Vanillemark](#)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten vermengen und in der iSi-Flasche aufschäumen.

KNUSPRIGE GARNELENBÄLLCHEN

- 400 g Garnelen geschält grob gehackt
- 40 g Maisstärke
- 200 g Tramezzinibrote klein in Würfel geschnitten
- Öl zum Frittieren
- 2 Eier zum Panieren
- 1 | [WIBERG Thai Seven Spices Gewürzzubereitung](#)
- 1 | [WIBERG Erdnuss-Öl Kaltgepresst, aus gerösteten Erdnüssen](#)
- 1 | [WIBERG Chutney Orange-Mango](#)

ZUBEREITUNG

Garnelen kräftig mit Thai Gewürzzubereitung würzen und mit etwas Erdnuss-Öl vermengen. Anschließend mit Maisstärke zu Bällchen formen, Tramezziniwürfel panieren und im heißen Fett knusprig frittieren. Zusammen mit Chutney Orange-Mango servieren.

SALZGRISSINI

- ▮ 6 g Hefe
- ▮ 250 g Mehl
- ▮ 25 ml Milch
- ▮ 60 g Butter
- ▮ 60 ml Wasser
- ▮ [WIBERG Italienische Kräuter gefriergetrocknet](#)
- ▮ [WIBERG Anis ganz](#)
- ▮ [WIBERG Mühle Pfeffer mit Keramik-Mahlwerk](#)
- ▮ [WIBERG Meersalz Flocken sonnengetrocknet, unjodiert](#)

ZUBEREITUNG

Klassisch mit den Gewürzen einen Hefeteig herstellen, zu Grissinistangen formen, in Meersalz wälzen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.