

Käse-Bällchen mit Preiselbeer-Chili-Soße und Waffeln

Für zwei Personen

Für die Käsebällchen:

125 g Cheddar	1 Ei	125 ml Milch
1 Msp. Cayennepfeffer	150 g Mehl	1 TL Backpulver
$\frac{1}{4}$ TL Salz	Öl	

Für den Preiselbeer-Chili-Sauce:

300 g Preiselbeerkonfitüre	1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 ml Cranberrysirup	1 EL Barbequesauce	1 TL Cayennepfeffer
1 TL Chilipulver	Rauchsatz	1 EL Olivenöl

Für die Festtags-Waffeln:

3 Eier	150 g weiche Margarine	200 g Saure Sahne, 10%
125 g Weizenmehl	75 Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
125 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker	Pudertzucker
essbarer Glitzer-Schnee,	1 Prise Salz	

Für Pfirsich-Pistazien-Honig:

4 Pfirsichhälften	50 g grüne Pistazienkerne	350 ml Orangenblütenhonig
1 EL Pfirsichbrand		

Für den Gewürzkaffee:

5-6 EL Kaffeepulver	1 Orange	1 Zitrone
50 g Schlagsahne	8 EL Orangenlikör	8 EL Cognac
1 Zimtstange	Zimtpulver	4 Nelken
5 EL Zucker		

Für die Käsebällchen:

Das Mehl, Backpulver, Salz und Cayennepfeffer gut mischen. Das Ei verquirlen. Ei und 4 Esslöffel Milch zu den trockenen Zutaten hinzufügen und rühren bis eine glatte Masse entsteht. Von der restlichen Milch so viel hinzufügen, dass der Teig in großen Tropfen vom Löffel fällt. Cheddar reiben, hinzufügen und die Masse gut vermengen.

Öl in einer Fritteuse auf 190 Grad vorheizen. Es ist wichtig, dass das Frittieröl die richtige Temperatur hat, damit die Käsekugeln luftig und knusprig werden.

Teig portionsweise mit einem Esslöffel in das heiße Öl geben und 3-4 Minuten ausbacken bis die Kugeln rundherum braun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Für den Preiselbeer-Chili-Sauce:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Olivenöl im Topf glasig andünsten. Dann Preiselbeerkonfitüre, Cranberrysirup, Barbequesauce, Cayennepfeffer und Chilipulver einrühren und auf kleiner Hitze köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser angießen. Zu einer glatten Sauce pürieren, kurz abkühlen lassen. Mit Rauchsatz bestreuen und zu den Käsebällchen servieren.

Für die Festtags-Waffeln:

Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Eier trennen und Eiweiß separat steif schlagen.

Weiche Margarine mit Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren.

Eigelb unterziehen. Im Wechsel Mehl-Mischung und saure Sahne zugeben und zuletzt das steife Eiweiß unterheben.

Im Waffeleisen ausbacken. Mit Pudertzucker und Glitzer-Schnee bestäuben.

Für Pfirsich-Pistazien-Honig:

Pfirsichfleisch fein würfeln. Honig und Pfirsichbrand in einem Stieltopf bis kurz vor dem Aufkochen erhitzen. Die Pfirsiche und Pistazien einrühren.

Als Sauce warm zur Waffel servieren.

Für den Gewürzkaffee:

Einen halben Liter Kaffee kochen.

Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Von je einer halben Orange und einer halben Zitrone die Schale dünn abschälen.

Orangen- und Zitronenabrieb, Zimt, Nelken, Zucker sowie Likör und Cognac in einem Topf verrühren, bis sich der Zucker fast gelöst hat. Die Mischung vorsichtig mit einem langen Streichholz anzünden. Sobald die Flamme erloschen ist, Kaffee dazugießen. Gewürzkaffee durch ein feines Sieb auf Tassen verteilen.

Sahne leicht anschlagen und den Kaffee damit toppen, mit Zimtpulver bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Hill am 08. Dezember 2021