

Hackfleisch-Kohl-Päckchen mit Zitronen-Soße und Bröseln

Für 2 Personen

100 g Hackfleisch, gemischt	100 g Hackfleisch, Hähnchen	1 Chinakohl
1 Scheibe Toastbrot	1 Mehrkornbrötchen	10 Macadamianüsse
100 ml Milch	1 Frühlingszwiebel	2 Zweige Koriander
1 Ei	15 g Ingwer	1 Zitrone, unbehandelt
1 EL Mascarpone	1 Bund Zitronengras	200 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	30 g Butter	30 g Butterschmalz
150 ml Wermut, grün	1 TL Fischsoße	1 TL Sesamöl, dunkel
1 EL Sojasoße	China 5er Gewürz	Salz
Pfeffer		

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwölf Blätter Kohl vom Chinakohl ablösen. Die Kohlblätter und acht Halme Schnittlauch im Wasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken. Das Toastbrot in der Milch einweichen. Den Ingwer schälen und fein schneiden. Die Frühlingszwiebel von den Enden befreien, abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Koriander abzupfen und klein hacken. Das Ei trennen. Das Hackfleisch zusammen mit dem Sesamöl, der Sojasoße, der Fischsoße, dem Koriander, dem Ingwer, den Frühlingszwiebeln, dem Eigelb und dem Toastbrot vermengen. Anschließend das Ganze mit den China-Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlblätter trocken tupfen, mit der Masse befüllen und zu Päckchen formen. 30 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen darin etwa zehn Minuten anbraten. Den Wermut zusammen mit dem Gemüsefond und dem Zitronengras aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend die Sahne dazu geben und einkochen lassen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Die Soße mit dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Mascarpone und zehn Gramm Butter unterrühren. Das Mehrkornbrötchen halbieren und eine Hälfte zusammen mit den Macadamianüssen klein hacken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brösel darin anrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronensoße auf Tellern anrichten und mit den Macadamiabröseln garnieren.

Angela Zahn am 11. Januar 2010