

Asiatische Hack-Bällchen in Kokos-Spinat-Soße

Für zwei Personen

125 g Basmatireis

Für die Hackbällchen:

250 g Rinderhack

1 Zehe Knoblauch

10 g Ingwer

1 kleines Ei

1 EL Erdnüsse

1 EL Semmelbrösel

3 TL Sojasauce

1 EL Fischsauce

1 Stange Zitronengras

$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün

2 EL helles Sesamöl, neutral

Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

400 g frischer, junger Spinat

3 Lauchzwiebeln

$\frac{1}{2}$ Limette

$\frac{1}{2}$ große, milde, rote Chilischote

250 ml Kokosmilch

$\frac{1}{2}$ TL rote Currypaste

1 EL Sesamöl, neutral

Für die Garnitur:

1 EL Erdnüsse

Koriander

Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Limette auspressen und den Saft auffangen. Für die Hackbällchen den Knoblauch, den Ingwer, die Erdnüsse, und den Koriander feinhacken und zum Rinderhack in eine Schüssel geben. Das Zitronengras feinhacken und einen halben Teelöffel davon zum Hack geben. Das Ei aufschlagen, verquirlen, und die Hälfte dazugeben. Die Sojasauce, die Fischsauce und die Semmelbrösel und alle Zutaten gründlich miteinander verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Bällchen von vier Zentimetern Durchmesser formen und in zwei Esslöffeln Sesamöl für fünf bis sechs Minuten goldbraun braten. Für die Sauce die Lauchzwiebeln in Stücke von einem halben Zentimeter Breite schneiden, die Chilischote in feine Ringe. Das Sesamöl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen und beides circa eine Minute lang andünsten. Mit der Kokosmilch aufgießen und die Currypaste einrühren. Den Blattspinat nach und nach zugeben und für zwei bis drei Minuten garen. Mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackbällchen dazugeben und erwärmen. Für den Reis 150 Milliliter Wasser im Topf zum Kochen bringen. Den Basmatireis in einem Topf in etwas heißem Sesamöl auf höchster Stufe anschwitzen, bis es knistert. Dann das heiße (nicht kochende) Wasser aus dem Topf zügig darüber gießen, den Deckel auflegen und die Herdplatte ausschalten. 15 Minuten warten, bis das Ganze aufgequollen ist, anschließend den Deckel abnehmen und alles abdampfen lassen und den Reis mit einem Löffel etwas auflockern. Zum Schluss mit Salz abschmecken. Die Hackbällchen mit dem Reis auf Tellern anrichten und mit der Sauce, gerösteten Erdnüssen und etwas Koriander garnieren.

Katja Reuschlein am 21. Juli 2014