

Gefüllte Hack-Bällchen mit Ziegenkäse und Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für die Bällchen:

200 g Rinderhackfleisch	100 g Pistazien	150 g Ziegenfrischkäse
1 Ei	1 Zitrone	2 Zweige Minze

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kürbismousse:

1 Hokkaidokürbis	1 Stück Ingwer (3 cm)	2 Knoblauchzehen
50 g Butter	Salz, Pfeffer	

Für die Konfitüre:

1 Granatapfel	1 TL Chiliflocken	50 g Zucker
Salz, Pfeffer	100 g Feldsalat	

Für das Kürbispüree ein Drittel vom Kürbis abschneiden und schälen. Die restlichen zwei Drittel können kühl gelagert und zum Beispiel zu einer Kürbissuppe verarbeitet werden. Das Drittel in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen abziehen, den Ingwer schälen und beides fein hacken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen, und den Knoblauch mit dem Ingwer darin anschwitzen. Die Kürbiswürfel hinzufügen und salzen. Dann mit Wasser ablöschen und einkochen lassen, bis der Kürbis von selbst eine püreeartige Konsistenz erreicht. Zur Not mit einem Kartoffelstampfer nachpürieren. Für die Granatapfelkonfitüre den Granatapfel halbieren und die Kerne einer Hälfte auslösen. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die Granatapfelkerne in einem kleinen Topf erhitzen und köcheln lassen. Dann die Chiliflocken hinzufügen und mit Zucker abschmecken. - 6 - Für die Hackbällchen das Hackfleisch mit dem Ei vermengen, salzen und pfeffern. Die Minzblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Anschließend etwas Zitronenschale reiben und mit der Minze zur Hackfleischmasse geben. Für den Geschmack auch etwas Ziegenkäse zum Hackfleisch geben. Das Fleisch zu kleinen Kugeln formen und je eine Pistazie in die Mitte stecken. Die Bällchen in Olivenöl rundherum braten, bis sie gar sind. Beim Anrichten einen Klecks Ziegenfrischkäse auf die Fleischbällchen geben. Den Feldsalat etwas salzen und mit etwas Olivenöl und Zitrone verfeinern. Das Kürbispüree mit Zitronenschale, Mandelpulver und Butter abschmecken.

Friederike Hahn am 14. Januar 2015