

Meatballs 'Currywurst-Style', Lebkuchen, Orangen-Punsch

Für zwei Personen

Für die Meatballs:

| | | |
|------------------|-------------------------|----------------------|
| 100 g Bauchspeck | 200 g Schweineschulter | 1 TL Kardamon Pulver |
| 1 TL Muskat | 1 TL Piment-d'Espelette | 1 TL Knoblauch |
| 1 TL Majoran | 1 TL Zitronenpfeffer | 1 TL Kreuzkümmel |
| Öl | Salz | |

Für die Currysauce:

| | | |
|---------------------------|------------------|-------------------------|
| 1 Schalotte | 5 EL Tomatenmark | 5 EL Aprikosenmarmelade |
| 1 EL Currypulver | 1 EL Paprika | 80 ml Rinderfond |
| 4 Schb. Brioche Toastbrot | 1 Zweig Kerbel | 2 EL Butter |
| Salz | | |

Für das Lebkuchen-Küchlein:

| | | |
|--------------|----------------------------------|-------------------|
| 150 g Butter | 150 g Zartbitterschokolade (70%) | 1 Orange (Abrieb) |
| 2 Eier | 80 g Zucker | 1 Vanilleschote |
| 50 g Mehl | 1 TL Lebkuchengewürz | |

Für den Rum:

| | | |
|------------------------------|--------------|-----------------|
| 100 ml brauner Rum | 50 ml Cognac | 1 Orange (Saft) |
| 1 EL Johannisbeerenmarmelade | 2 Sternanis | 1 Stange Zimt |

Für die Meatballs:

Den Bauchspeck und die Schweineschulter durch den Fleischwolf drehen. Kardamon, Muskat, Piment, Knoblauch, Majoran, Pfeffer, Kreuzkümmel und Salz gut mit dem Hackfleisch vermengen und kurz ziehen lassen. Golfballgroße Bällchen formen und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Für die Currysauce:

Die Schalotte abziehen, sehr fein hacken, in einer Pfanne mit Butter glasig anbraten und mit Curry, Paprika und Salz bestreuen. Tomatenmark hinzufügen und mit Fond einkochen. Sauce mit Aprikosenmarmelade abschmecken. Briochebrot in 3 cm runde Scheiben ausstechen und in einer Pfanne rösten. Schweinebällchen in Currysauce geben und mit Sauce überziehen. Auf Brioche anrichten und mit Zahnstocher fixieren. Mit Currypulver bestäuben und gehackten Kerbel garnieren.

Für das Lebkuchen-Küchlein:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Die Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Zucker und Eier schaumig schlagen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Schokomasse in Eiermasse einrühren und Mehl, Lebkuchengewürz, Vanille und Orangenabrieb hinzugeben. Mit einer Prise Salz würzen. Förmchen mit Butter und Zucker austreichen. Masse darin verteilen und im Ofen ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

Für den Rum:

Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Braunen Rum, Cognac, Orangensaft, Marmelade, Sternanis, Zimt erhitzen und etwas ziehen lassen. Alkoholische Mischung auf Gläser verteilen, mit heißem Wasser auffüllen und mit Sternanis und einer Orangen Zeste garnieren.

Selbstgemachte Meatballs „Currywurst-Style“ & Lebkuchen-Küchlein mit flüssigem Kern & Orangen-Rum-Punsch auf Tellern anrichten und servieren.

Max Ziegler am 30. November 2017