

Hackbällchen in Tomaten-Soße, Garnelen, Patatas bravas

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

200 g Rinderhackfleisch	1 Ei	50 g Paniermehl
2 Zweige Petersilie	250 ml gehackte Dosen-Tomaten	50 ml Gemüsefond
1 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

5 Riesengarnelen mit Schale	1 Schalotte	1 Chili
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Petersilie	4 EL Olivenöl
Salz		

Für die Patatas bravas:

200 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Rosmarinzwig
2 TL Fenchelsamen	1 TL edelsüßes Paprikapulver	200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Aioli:

2 Eier, Zimmertemperatur	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone
200 ml neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

1 Ziegenkäserolle	2 Strauch-Tomaten	1 TL flüssigen Waldhonig
2 Walnüsse	1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Hackbällchen:

Das Hackfleisch mit Ei und Paniermehl verkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Petersilie unter die Hackfleischmasse geben und Masse zu Walnussgroßen Bällchen formen. Öl in Pfanne erhitzen und Bällchen von allen Seiten anbraten.

Schalotten abziehen, fein hacken und andünsten. Mit etwas Gemüsefond ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Lorbeerblatt, Thymianzweig und zerhackten Knoblauch zugeben. Gehackte Tomaten hinzugeben und etwas einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bällchen in Tomatensauce servieren.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und putzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili waschen, entkernen und ebenfalls fein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Reichlich Öl in Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili darin andünsten. Garnelen dazu geben und kurz anbraten. Mit Salz und Petersilie abschmecken.

Für die Patatas bravas:

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In gesalzenem Wasser kurz kochen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln vom Stiel zupfen. Olivenöl in Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Kartoffelwürfel mit Knoblauch, Rosmarin, Fenchelsamen, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Aioli:

Ei mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer sowie einer gepressten Knoblauchzehe verrühren. Mit einem Stabmixer weiter mixen und währenddessen langsam das Öl begeben, bis eine cremige Masse entsteht.

Für den Ziegenkäse:

Tomaten waschen, vierteln und entkernen und mit etwas Öl beträufeln. Ziegenkäsescheibe drüber geben und Walnusskerne drauflegen. Honig, Fenchelsamen und Thymian darauf legen und im Ofen bei 200 Grad für 10 Minuten gratinieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

David Klinkhammer am 05. Februar 2019