

Lamm-Hackbällchen mit Zitronen-Reis, Feta-Creme, Fenchel

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

150 g Lammhackfleisch	1 Ei	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Semmelbrösel	3 Zweige Petersilie
3 Zweige Minze	1 Prise getrock. Oregano	1 Prise Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für den Reis:

50 g Langkornreis	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond
2 frische Lorbeerblätter	3 Zweige Thymian	3 Stängel Petersilie
$\frac{3}{4}$ Bund Dill	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Creme:

100 g Feta	50 g griech. Joghurt, 10%	Cayennepfeffer
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Fenchel:

1 Fenchel	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein	$\frac{3}{4}$ Bund Thymian	2 EL Fenchelsamen
2 EL Koriandersamen	2 frische Lorbeerblätter	Öl
Sternanis	Pfefferkörner	Salz

Für die Garnitur:

30 g Mandelblättchen	2 Zweige Petersilie
----------------------	---------------------

Für die Hackbällchen:

Einen Teller in den Backofen bei 70 Grad Ober-/Unterhitze geben.

Fritteuse auf 175 Grad einstellen.

Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In eine Schüssel mit dem Hackfleisch, Oregano, Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer vermengen. Ei und Semmelbrösel hinzugeben und vermengen.

Lammbällchen formen und in der Fritteuse frittieren.

Für den Reis:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anbraten, die Hälfte entfernen und zum Fleisch in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Knoblauchs mitbraten und die andere frisch zum Fleisch hinzugeben.

Reis hinzugeben und anschließend mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen und Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit Deckel kochen lassen.

Petersilie, Thymian und Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Zitronenschale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Kräuter, Zitronenabrieb und Zitronensaft zum Reis geben.

Für die Creme:

Feta, griechischen Joghurt und die Gewürze mit einem Pürierstab miteinander vermengen.

Für den Fenchel:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und schneiden. Fenchelstiel entfernen.

Fenchel zusammen mit den Stielen, Zwiebel und Knoblauch in einem Topf anbraten. Salzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Fenchelsamen, Koriandersamen, Lorbeerblätter, Sternanis und Thymian hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser aufgießen und salzen. Aufkochen lassen und mit Deckel köcheln lassen.

Fenchel aus dem Topf nehmen, halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Öl anbraten und würzen.

Für die Garnitur:

Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Reis in einem Servierring anrichten, Lammhackbällchen aufspießen und neben dem Reis drapieren. Fetacreme in eine kleine Schüssel neben den Reis servieren. Fenchel mit der Schnittfläche nach oben auf den Reis setzen. Alles mit Mandeln und Petersilie garnieren

Paul Schroth am 28. Juli 2022