

Hackbällchen in Tomaten-Soße mit Patatas bravas, Aioli

Für zwei Personen

Für Hackbällchen:

300 g gem. Hackfleisch	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Ei	Butter	15 g Panko
Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

Für die Tomatensauce:

400 g San-Marzano-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Zucker
1-2 Zweige Kerbel	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Patatas bravas:

300 g Kartoffeln	scharfes Paprikapulver	1 Prise Salz
Öl		

Für die Aioli:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Senf	75 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für Hackbällchen:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Hackfleisch mit Schalotte, Knoblauch, Ei, Panko, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse sechs Bällchen formen, diese mehlieren und in einer Pfanne mit Butter ringsherum anbraten.

Für die Tomatensauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Tomaten, Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Wenn die Hackbällchen leicht knusprig sind, zur Sauce hinzufügen und weiterköcheln lassen. Hackbällchen vor dem Servieren mit Kerbel bestreuen.

Für die Patatas bravas:

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Kartoffelstücke zweimal bei 170 Grad in der Fritteuse ausbacken.

Mit Paprikapulver und Salz würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Aioli:

Knoblauch abziehen und grob hacken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zitronensaft auspressen.

Eigelb, Knoblauch, Zitronensaft, Senf Salz und Pfeffer in eine Metallschüssel geben und vermengen. Während des Aufschlagens langsam das Öl hinzufügen und weiter vermengen.

Moritz Geschke am 13. November 2023