

# Hack-Bällchen-Spieß mit Paprika, Mayonnaise, Salat

## Für zwei Personen

### Für den Spieß:

500 g Kalbshackfleisch	2 große Schalotten	1 Knolle Knoblauch
1 rote Chili	2 Eier	500 g Parmesan
3 TL Dijonsenf	1 Bund Thymian	1 TL scharfes Chillipulver
1 TL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Paprika:

1 Paprika	Olivenöl extra vergine	Salz, Pfeffer
-----------	------------------------	---------------

### Für die Mayonnaise:

2 rote Chilis	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 XL Eier (Eigelbe)
2 TL Dijonsenf	100 ml Keimöl	2 TL weißer Balsamico
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	2 TL Chilipulver	Salz, Pfeffer

### Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Gurke	500 g Wildkräutersalat	Wildblütenhonig
2 TL Dijonsenf	4 EL Olivenöl	2 EL Balsamico Bianco
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für den Chip:

200 g Parmesan

### Für den Spieß:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und einen weiteren auf 50 Grad Warmhalten-Funktion vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in Butter in einer Pfanne andünsten, bis diese glasig sind.

Parmesan reiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Hälfte hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Hackfleisch, Eier, Parmesan, Pfeffer, Salz, Thymian, Senf, Chilipulver und Chili in eine Schüssel geben und die Masse verkneten. Danach die glasigen Schalotten mit dem Knoblauch hinzugeben. Anschließend je nach Gusto kleine Bällchen formen. Die Bällchen in eine Pfanne geben und mit Olivenöl und einer Flocke Butter von allen Seiten anbraten. Kurz bevor die Bällchen durch sind, restliche Zweige Thymian hinzugeben und mit den Bällchen anbraten.

### Für die Paprika:

Paprika vierteln und im Ofen bei 180 Grad backen, bis die gesamte Schale der Paprika schwarz ist. Paprika kurz auskühlen lassen, anschließend die Schale ablösen. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Pfeffer und Salz abschmecken und zum Warmhalten bei 50 Grad in den Ofen stellen. Hackbällchen und Paprika abwechselnd auf einen Holzspieß stecken.

### Für die Mayonnaise:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft auffangen. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Eigelbe, Zitronensaft, Balsamico, Senf, Zucker, Chili und Chilipulver in ein hohes Gefäß geben. Anschließend das Keimöl vorsichtig in das Gefäß gießen.

Den Mixstab unten im Gefäß ansetzen und langsam nach oben ziehen, bis die Masse cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und je nach Bedarf Chili würzen.

### Für den Salat:

Salat waschen und trockentupfen.

Für das Dressing Öl, Essig, Senf, Pfeffer, Salz und Honig in einen Mixer geben und durchmischen,

bis sich alles verbunden hat. Salat darin wenden.

Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien, in kleine, feine Würfel schneiden und dazugeben.

**Für den Chip:**

Parmesan reiben, in kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180 Grad 10-15 Minuten ausbacken. Dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Parmesanchip als Deko verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Matthias Erdös am 09. Februar 2021