

Albondigas in Tomaten-Soße, Champignons, Datteln, Gambas

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

300 g gem. Hackfleisch	1 Knoblauchzehe	20 g Pinienkerne
1 Ei	2 Zweige Petersilie	3 EL Paniermehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Tomatensauce:

2 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln	1 rote Chilischote
1 Dose gehackte Tomaten	1 Zweig Thymian	2 Lorbeerblätter
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die gefüllten Champignons:

300 g Champignons	8 Scheiben Bacon	100 g geriebener Cheddar
50 g Frischkäse	1 Zweig Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Dattel-Salat:

100 g Babyspinat	1 Zwiebel	150 g entkernte Datteln
100 g gehackte Mandeln	1 EL Honig	1 Schuss Essig
1 Schuss Olivenöl		

Für die Garnelen:

6-8 Riesengarnelen	4 Knoblauchzehen	2 Chilischoten
2 Zitronen	Olivenöl	

Für die Hackbällchen:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Hackfleisch mit Knoblauch, Petersilie, Pinienkernen, Ei und Paniermehl ordentlich verkneten und daraus kleine Bällchen formen. Bällchen in etwas Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Hitze soweit anbraten, dass sie nicht mehr auseinanderfallen.

Herausnehmen und beiseitestellen. Bratensatz für die Sauce aufbewahren.

Für die Tomatensauce:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit der Zwiebel im verbliebenen Bratfett (von oben) glasig dünsten. Lorbeerblätter abzupfen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Lorbeerblättern hinzugeben und weitere 2 Minuten weiterdünsten. Mit Zucker bestreuen, die grob zerkleinerten Tomaten dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken und etwa 20 Minuten, bzw. solange, bis die Sauce sämig wird, weiter köcheln. Zum Schluss die Hackfleischbällchen in die Sauce geben und darin gar ziehen lassen.

Für die gefüllten Champignons:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Champignons putzen und die Stängel entfernen. Champignons mit Frischkäse und Cheddar füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Bacon umwickeln und alles in etwas Öl in der Pfanne scharf anbraten. Für 10-15 Minuten in den Backofen geben und im Anschluss mit frischem Thymian garnieren.

Für den Dattel-Salat:

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Datteln in kleine Stücke schneiden. Babyspinat waschen, trockentupfen und mit den Datteln vermengen. Mandeln kurz in der Pfanne anrösten, Zwiebeln nur ganz kurz dazugeben und beides zum Salat hinzufügen. Aus Essig, Öl, Honig, Salz und

Pfeffer ein Dressing mischen und zum Salat geben.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und trockentupfen. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitronen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Olivenöl stark in einer Pfanne erhitzen und Chilischoten und Knoblauch hinzufügen. Nach einem Moment die Garnelen hinzufügen und alles vom Herd nehmen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nico Roszykiewicz am 09. Februar 2021