

Hackfleisch-Bällchen, Wurzel-Salat, Mayonnaise, Brot

Für zwei Personen

Für die Hackfleischbällchen:

200 g gem. Hackfleisch	1 Limette	1 EL Paniermehl
20 ml Sweet Chili Sauce	Öl	Salz

Für den Wurzel-Salat:

1 weißer, längl. Rettich	2 Möhren	1 Gurke
1 Limette	1 EL Lindenblütenhonig	1 Bund Minze
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 EL Crème-fraîche	1 Zitrone
50 ml Sriracha-Sauce	1 EL mittelsch. Senf	100 ml neutrales Öl

Für das Pfannenbrot:

375 g Weizenmehl	60 ml neutrales Öl	Butterschmalz
Salz		

Für die Garnitur:

100 g Cashewkerne	100 g Mandelblättchen	1 Bund Koriander
-------------------	-----------------------	------------------

Für die Hackfleischbällchen:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Limettenabrieb, Sweet Chili Sauce und Paniermehl verrühren, dann Hackfleisch hinzugeben, alles mit Salz würzen und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Hackfleischbällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackfleischbällchen darin braten.

Für den Wurzel-Salat:

Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Limettenabrieb und saft mit Honig in einer großen Schüssel verrühren.

Gurke schälen, entkernen und quer hobeln. Möhren schälen und längs hobeln. Rettich schälen und raspeln. Gurke, Möhren und Rettich in die Schüssel zum Dressing geben. Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls in die Schale geben. Alle Zutaten gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ei, Sriracha, Senf, und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben, Öl angießen und mit einem Stabmixer hochziehen. Mayonnaise evtl. mit Crème fraîche abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

Mehl, 160 ml Wasser, Öl und 1 Prise Salz in einer Schüssel verrühren, dann kneten und abgedeckt gehen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Teig achteln, ausrollen und im heißen Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Cashewkerne und Mandelblättchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen rösten.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Evelyn Bass am 09. März 2021