

Black-Pudding-Bällchen mit Apfel, Rucola, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Bällchen:

250 g Black Pudding	1 süßer Apfel	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	5 Eier	100 ml Milch
25 g Cashewkerne	50 g gemahlene Mandeln	250 g Panko
250 g Mehl		

Für die Blitz-Mayonnaise:

1 Zitrone, davon Saft	1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{2}$ TL extrascharfer Senf	100 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Rucola:

85 g Rucola	200 ml Apfelessig	1 EL extrascharfer Senf
4 EL Honig	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Apfel:

1 Apfel	1 Zitrone, davon Saft
---------	-----------------------

Für die Bällchen:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Apfel vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein schneiden. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen.

Black Pudding mit Apfel, Schalotten, Knoblauch, Eigelb, Cashewkerne und Mandeln zu einer homogenen Masse vermengen. Kleine Bällchen formen.

Restlichen vier Eier mit Milch verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlter Ei-Milch-Mischung und Panko aufstellen. Black-Pudding-Bällchen erst im Mehl, dann in der Ei-Mischung und schließlich in Panko panieren. In den Kühlschrank stellen.

Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und die Bällchen darin goldbraun frittieren. In den vorgeheizten Ofen geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Blitz-Mayonnaise:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Ei, Zitronensaft, Senf und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer eine Blitz-Mayonnaise hochziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rucola:

Rucola waschen und trockenschleudern.

Apfelessig, Senf, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und Salat damit marinieren.

Für den Apfel:

Apfel vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und den Apfel mit Zitronensaft marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julika Hudson am 28. Februar 2023