

Kichererbsen-Bällchen mit dreierlei Dips

Für 4 Personen

Kichererbsen-Bällchen:

400 g Kichererbsen, vorgegart	200 g Bohnen, weiß, vorgegart	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	3 Stängel Petersilie, glatt	1 TL Backpulver
80 g Semmelbrösel	40 g Speisestärke	2 Eier
50 g Sesam	100 g Panko	1 Gewürzmühle
1 Stange Zimt	Kreuzkümmel	Chili (getrocknet)
Koriandersamen	Salz	Pfeffer
Fett		

Dip 1:

150 g Naturjoghurt	3 Stiele Minze	1 Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	Zucker

Dip 2:

150 g Mangopüree	2 Frühlingszwiebeln	1 Schote Chili, klein, rot
Salz	Pfeffer	

Dip 3:

100 g Schmand	0,5 Bund Kerbel	1 Orange, unbehandelt
1 Bund Koriander	1 TL Paprika, edelsüß	1 Schote Paprika
Öl	Chili	Salz
Pfeffer		

Kichererbsen-Bällchen:

Die Gewürzmühle mit Zimt, Kreuzkümmel, Chili, Koriandersamen, Salz und Pfeffer füllen. Kichererbsen und Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend in einer Küchenmaschine fein pürieren und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Alles zum Püree geben. Mit der Gewürzmischung und Salz abschmecken. Backpulver, Semmelbrösel, Speisestärke und Eigelb zufügen. Gründlich mischen und zu walnussgroßen Bällchen formen. Panko und Sesam mischen, die Bällchen darin wälzen und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Dip 1:

Joghurt mit fein geschnittener Minze, abgeriebener Schale und dem Zitronensaft mischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Dip 2:

Mangopüree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel putzen, waschen und klein schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Beides unter das Mangopüree rühren.

Dip 3:

Die Paprikaschote putzen und in Würfelchen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikawürfel anbraten und zur Seite stellen. Kerbel abbrausen, trocken schütteln, fein hacken. Orangenschale dünn abreiben, Saft auspressen. Zusammen mit dem Kerbel, Paprikapulver und den Paprikawürfeln unter den Schmand mischen und ebenfalls mit Salz, Chili, Paprikapulver und Pfeffer abschmecken. Die ausgebackenen Bällchen mit den drei Dips zusammen servieren, mit einigen Korianderblättchen garnieren.

Johann Lafer am 04. Juni 2010