

# Orientalische Hack-Bällchen mit Erbspüree und Salat

## Für 2 Personen

### Für das Erbspüree:

200 g getr. Erbsen	400 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	1 TL Thymianblättchen
Muskat, Pfeffer, Salz		

### Für die Hackbällchen:

1 altbackenes Brötchen	80 ml Milch	1 Zwiebel
30 g durchwachsener Speck	1 Knoblauchzehe	1 EL Rosinen
1 TL Olivenöl	1/2 Bund Petersilie	350 g Lammhack
1 TL scharfer Senf	1 Ei	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Kardamom 1 TL Piment	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz

### Für den Salat:

400 g Möhren	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
1 Peperoni	Saft von 1/2 Zitrone	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker		

#### Für das Erbspüree:

Erbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag, Wasser abgießen und die Erbsen in der Gemüsebrühe etwa 50 Minuten weich kochen. Die weichen Erbsen mit der Brühe durch eine „Flotte Lotte“ oder ein grobes Sieb streichen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Butter erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Erbspüree unterrühren. Mit Thymian, Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Nach Belieben mit etwas brauner Butter zu den Hackbällchen servieren.

#### Für die Hackbällchen:

Das Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch begießen und einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Rosinen hacken. 1 EL Olivenöl erhitzen. Speck darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Rosinen zufügen und ebenfalls anbraten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Hackfleisch, Senf, Ei, Petersilie, eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen, Kreuzkümmel, Kardamom, Piment, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Aus der Hackmasse etwa tischtennisballgroße Bällchen formen. Im heißen Butterschmalz knusprig braten.

#### Für den Salat:

Möhren putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen grob schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und fein hacken. Vorbereitete Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen. Zitronensaft und Olivenöl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Hackbällchen, Erbspüree und Salat anrichten und servieren.

Vincent Klink 24. Januar 2013