

Bouletten mit Rahm-Lauch

Für vier Personen

Für die Bouletten:

500 g Kalbshack	500 g Schweinehack	1 Gemüsezwiebeln
1 Knoblauchkopf	1 Brötchen (altbacken)	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
5 Eier	$\frac{1}{2}$ l Vollmilch	Worcestersauce
Gewürzsoße	Sea Salt (Pyramidensalz)	brauner Rohrzucker
gestoßener schwarzer Pfeffer	Ketchup	Dijonsenf, Pflanzenfett

Für das Petersilien-Öl:

Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Sea Salt
------------	-------------------------------	----------

Für den Rahmlauch:

2-3 Lauchstangen	1-2 Bund Frühlingszwiebeln	1-2 Bund Schnittlauch
Butter	Sahne	Sea Salt (Pyramidensalz)
Brauner Rohrzucker	1 Zitrone	Zerstoßene Mandeln

Für die Bouletten:

Die Mengenangaben der Zutaten sind eine Orientierung und können nach Belieben und Geschmack variiert werden!

Die Zwiebel kleinschneiden, den Knoblauch (Menge nach Geschmack) reiben und in eine große Schale geben, das Hackfleisch dazu.

Das Brötchen würfeln und in der Milch einweichen. Einen halben Bund Petersilie kleinschneiden und mit den Eiern zum Hack geben.

Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Worcester- und Gewürzsoße, Ketchup und Senf je nach Geschmack würzen. Alles gut durchkneten.

Das Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse Bouletten formen. In die Pfanne geben und die Bouletten darin kross anbraten.

Darauf achten, dass sie nicht zu durch braten und innen zartrosa bleiben.

Für das Petersilien-Öl:

In der Zwischenzeit die Petersilie 1:1 mit Pflanzenöl und einer Prise Salz in einem Mixer mixen.

Für den Rahmlauch:

Die Lauchstangen, die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und den Lauch hinzugeben. Je nach Geschmack mit Salz und Zucker würzen. Etwas Wasser nach Gefühl angießen, so dass alles bedeckt ist. Etwas Zitronenabrieb dazugeben. So lange köcheln lassen, bis der Lauch durchgegart ist. Die Frühlingszwiebeln, den Schnittlauch, eine Prise Salz und einen Spritzer Sahne dazu geben.

Den Rahmlauch auf einem Teller verteilen, die Bouletten darauf setzen, etwas Petersilien-Öl daneben geben und das Ganze mit zerstoßenen Mandeln bestreuen.

Christian Lohse am 20. Mai 2017