

# Hackbällchen mit Champignons und Paprika-Sesam-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Hackbällchen:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 rote Chilischote
1 Zitrone	2 Eier	1 Stück Ingwer
Paniermehl	50 ml Sesamöl	Olivenöl
Sesamöl	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

1 Salatgurke	6 Radieschen	1 rote Paprika
1 rote Chilischote	50 ml Weißweinessig	100 ml Olivenöl
100 ml Sesamöl	Honig	Salz, Pfeffer

### Für die Champignons:

6 braune Champignons	1 EL Butter	Sesamöl, Salz, Pfeffer
----------------------	-------------	------------------------

### Für die Paprika-Sesam-Sauce:

1 rote Paprika	6 Kirschtomaten	1 Schalotte
200 ml Gemüsefond	Weißwein	200 ml Sahne
Paprikapulver	Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zweig Minze
---------------

## Für die Hackbällchen:

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und kleinhacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Eier, Paniermehl, Ingwer, Chili, Zitronenabrieb und Sesamöl zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Bällchen formen und von allen Seiten in Oliven- und Sesamöl anbraten.

Geben Hackbällchen nach, wenn man mit einem Löffel o.ä. auf sie eindrückt, ist das immer ein Zeichen dafür, dass sie wirklich saftig und gelungen sind.

## Für den Salat:

Gurke schälen, vom Strunk befreien und durch einen Spiralschneider drehen. Radieschen waschen, trockentupfen und in ganz feine Streifen schneiden. Paprika und Chili waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen, von Scheidewänden befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Aus Weißweinessig, Olivenöl, Sesamöl, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und das Gemüse damit marinieren.

## Für die Champignons:

Champignons putzen und in Öl rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Butter schwenken.

## Für die Paprika-Sesam-Sauce:

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anbraten. Paprika und Kirschtomaten waschen, trockentupfen, ggfs. von Kernen und Scheidewänden befreien, kleinschneiden und zu den Schalotten geben.

Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Sahne dazugeben. Pürieren und durch ein Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren aufmixen.

## Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 23. April 2020