

Orientalische Lamm-Bällchen und Hähnchen-Brust

Für vier Personen

Lammbällchen:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel, weiß, groß
100 ml Gemüsebrühe	80 g Toastbrot	2 Eier
1 – 2 TL Dijonsenf	1 Zehe Knoblauch, groß	0,5 TL Ingwer, gerieben
0,25 TL Kreuzkümmel, gerieben	250 g Lammhackfleisch	250 g Kalbshackfleisch
3 EL Petersilie, frisch	Öl	Muskatnuss
Chilipulver, mild	Pfeffer, schwarz	Salz

Joghurt:

0,5 Zitrone, unbehandelt	200 g Joghurt, griechisch	2 EL Sahne
1 EL Minzeblättchen	1 EL Pistazien, gehackt	Chilisalz, mild
Okraschoten	200 g Okraschoten, klein	1 EL Olivenöl
Salz		

Tamarindensoße:

0,5 Limette, unbehandelt	1 EL Speisestärke, ca. 15 g	375 ml Wasser
1 Schote Chili, rot	50 g Zucker	1 TL Salz
3 EL Weißweinessig	1 TL Tomatenmark	0,5 Zehe Knoblauch
0,5 TL Ingwer	1 TL Tamarindenpaste	4 EL Sojasoße, hell
1 TL Korianderblätter		

Hähnchenbrust:

4 Hähnchenbrüste	1 EL Öl	Chilisalz, mild
------------------	---------	-----------------

Spargel:

0,5 Bund Spargel, grün

Lammbällchen::

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange und Zitrone abreiben. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne in der Brühe weich köcheln, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit der Milch vermischen. Die Eier mit Senf, Orangen- und Zitronenabrieb, der fein geriebenen Knoblauchzehe, Ingwer und Gewürzen mit einem Stabmixer durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lammhackfleisch mit Kalbshackfleisch, Zwiebeln, eingeweichtem Brot, Eiern und Petersilie in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ein kleines Probepflanzerl braten und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Mit befeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze braten.

Joghurt:

Etwa einen Teelöffel Schale der Zitrone abreiben. Den Joghurt mit der Sahne glatt rühren. Den Zitronenabrieb mit der Minze und den Pistazien hinein rühren und mit Chilisalz würzen.

Okraschoten:

Die Okraschoten waschen, trocken tupfen und in einer großen Pfanne im Öl rundherum heiß anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Anrichten:

Den Joghurt in warmen Schälchen verteilen, die Bällchen darauf anrichten und mit den Okraschoten garnieren. Diese dazu gegebenenfalls halbieren oder dritteln.

Tamarindensoße:

Etwa einen Teelöffel Schale der Limette abreiben. Das Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. die Chilischote entstrunken, längs halbieren, entkernen, den Samenstrang ebenfalls

entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das übrige Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, klein gehacktem Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen. Die Stärkemehlmischung hinein rühren und unter Rühren knapp zwei Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Tamarindenpaste, Sojasoße, Limettenabrieb und Koriandergrün hinein rühren. Die Soße sollte einige Stunden kalt gestellt werden, damit sie gut durchzieht.

Hähnchenbrust:

Die Hähnchenbrust in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl rundherum anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne einige Minuten durchziehen lassen. Mit Chilisalzwürzen.

Spargel:

Den Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden entfernen. In Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schräg in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden, in Brühe erhitzen, die Butter dazu geben und mit Chilisalzwürzen.

Anrichten:

Die Hähnchenbrustwürfel in Schälchen füllen, je etwas Soße darauf träufeln und mit dem Spargel garnieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Mai 2012