

# Soja-Frischkäse-Bällchen, Birne, Fenchel, Karotten

**Für zwei Personen**

**Für den Soja-Frischkäse:**

1 L ungesüßte Sojamilch      90 ml Zitronensaft

**Für die Käse-Bällchen:**

Soja-Frischkäse       $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft       $\frac{1}{2}$  Bund ital. Kräuter

$\frac{1}{2}$  TL Agavendicksaft      60 g Panko      1 g Xanthan

Pflanzenöl      Salz      Pfeffer

**Für das Gemüse:**

2 kleine Fenchelknollen      4 lila Möhren      3 Knoblauchzehen

1 Zitrone, Saft      10 ml Weißweinessig      20 ml trockener Weißwein

10 ml Agavendicksaft       $\frac{1}{2}$  Bund Dill       $\frac{1}{2}$  Bund Minze

30 ml Olivenöl      Salz      Pfeffer

**Für die Birne:**

1 Birne      2 cl Marsala      2 cl heller Portwein

Olivenöl

**Für die Garnitur:**

2 EL Pistazien

**Für den Soja-Frischkäse:** Eine Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Sojamilch in einem Topf zum Kochen bringen. 90 ml Zitronensaft einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen. Sobald die Sojamilch ausflockt, Topf vom Herd nehmen. Ein Sieb mit einem Passiertuch oder einem festen Geschirrtuch auslegen, die Masse darin abgießen und vorsichtig auspressen.

**Für die Soja-Frischkäse-Bällchen:** Kräuter abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken. Alles miteinander vermengen und Xanthan unterrühren. Frischkäse zum Auskühlen kurz in das Gefrierfach geben. Aus dem ausgekühlten Frischkäse kleine Bällchen formen. Bällchen in Panko wälzen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für das Gemüse:** Fenchel vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Karotten schälen und halbieren. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Karotte, Fenchel und Knoblauch in Olivenöl in einer Pfanne anbraten und salzen. Mit Weißweinessig und Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken. Minze waschen, trockenwedeln und fein hacken. Karottenhälften aus der Pfanne nehmen und in gehackter Minze wälzen. Dill abrausen, trockenwedeln, Dillspitzen zupfen und Fenchel damit garnieren.

**Für die Birne:** Birne waschen und trockentupfen. Birne in Spalten schneiden und vom Kerngehäuse befreien. Birne kurz in Olivenöl bissfest braten und mit Marsala und Portwein ablöschen. Kurz einköcheln lassen.

**Für die Garnitur:** Pistazien hacken und für die Garnitur verwenden.

Nico Hansen am 29. Januar 2025