

Zweierlei Hackbällchen mit Schmorgurken und Jasminreis

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

300 g gem. Hackfleisch	150 g Semmelbrösel	1 rote Chilischote
1 Zwiebel	2 Eier	2 Zweige glatte Petersilie
2 TL mittelscharfer Senf	2 EL Green Hornet Gewürzmischung	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Schmorgurken:

2 Salatgurken	1 Zwiebel	200 ml Schlagsahne
100 ml Milch	150 ml Gemüsefond	1 Bund Dill
1 Muskatnuss	2 EL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150 g Jasminreis	1 L Gemüsefond	Salz
------------------	----------------	------

Für die Hackbällchen:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hackfleisch mit Zwiebel, Semmelbröseln, Eiern, Senf, Salz und Pfeffer vermengen. Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und klein hacken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die Hälfte der Hackfleischmasse in eine separate Schüssel geben und die Gewürzmischung, sowie Chili und Petersilie hinzufügen. Aus beiden Varianten Hackbällchen formen und diese in Öl knusprig anbraten.

Für die Schmorgurken:

Gurken schälen, von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.

Gurken und Zwiebeln im Bratfett der Hackbällchen (siehe oben) andünsten. 150 ml Wasser, Fond, Milch und Sahne einrühren und für ca.

10 Minuten garen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Gurken mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Nochmals aufkochen, mit etwas Speisestärke abbinden und nochmal 1 Minute köcheln lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Dill zum Gurkengemüse in die Pfanne geben und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

Einen Topf mit Gemüsefond aufsetzen.

Reis waschen, abtropfen lassen und im Topf bissfest garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Ochs am 27. Juli 2020