

Hackbällchen , Tomaten-Soße, Hähnchen, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für die Aioli:

1 Ei	3 Knoblauchzehen	100 ml Rapsöl
1 TL Dijonsenf	2 EL Balsamico Bianco	Knoblauchöl

Hackbällchen in Tomatensauce:

200 g Rinderhackfleisch	400 g San marzano Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL rosenscharfes Paprikapulver	2 Zweige Petersilie
1 TL Tomatenmark	3 TL Chilipulver	20 ml Olivenöl
2 EL Rapsöl	2 EL Chili-Öl	Pfeffer
Salz		

Kartoffelwürfel:

2 große festk. Kartoffeln	500 ml Rapsöl	Paprikagewürz
Salz	Pfeffer	

Hähnchen in Honig-Senfsauce:

200 g Hähnchen-Innenfilets	200 ml Sahne	150 g Dijonsenf
80 g Blütenhonig	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Aioli:

Die Eier trennen und das Eigelb auffangen. Mit Dijonsenf und Balsamico mischen, mit dem Pürrierstab mixen und bei langsamer Zugabe von Öl zu einer Mayonnaise hochziehen.

Knoblauch abziehen, pressen und den Saft untermischen. Mit etwas Knoblauchöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackbällchen in Tomatensauce:

Für die Tomatensauce die Tomaten kleinschneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Tomaten und Zwiebeln mit dem Olivenöl und Tomatenmark einkochen. Knoblauch abziehen, hacken und mit Chili-Öl, Chilipulver, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Für die Hackbällchen Rinderhackfleisch scharf mit Chilipulver, Paprikapulver und Pfeffer würzen, zu kleinen Bällchen formen und in Rapsöl anbraten. Anschließend in der Tomatensauce weitergaren.

Petersilie abbrausen hacken und zum Garnieren verwenden.

Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen, fein würfeln und im heißen Fett frittieren. Mit Pfeffer, Salz und Paprikagewürz abschmecken.

Hähnchen in Honig-Senfsauce:

Hähnchenfilets waschen und trocken tupfen. Fleisch würfeln und in etwas Öl scharf anbraten. Pfanne mit Sahne auffüllen. Mit Senf und Blütenhonig alles einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Klicker am 23. Juni 2021