

Erbsen-Falafel, Limetten-Mayonnaise, Salat

Für zwei Personen

Für die Falafel:

50 g getrock. grüne Erbsen	$\frac{1}{2}$ gelbe Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie	1 Prise Kreuzkümmel	1 Prise Chilipulver
Salz	Öl	

Für die Limetten-Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	1 Limette, Abrieb, Saft	2 Eier
200 ml Rapsöl	Chilipulver	1 TL Salz

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Gurke	50 g Steckrübe	10 g Ingwer
100 ml Apfelessig	50 g Zucker	

Für die Garnitur:

30 g Seegras-Kaviar

Für die Falafel:

Die Erbsen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen. Das Einweichwasser aufheben.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Petersilie zupfen und zerkleinern. Einige Blättern für die Garnitur aufheben. 100 ml Einweichwasser der Erbsen, eingeweichte Erbsen, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis eine grobe Masse entsteht. Ein bisschen Wasser dazugeben, sollte die Masse trocken und krümmelig wirken. Mit Salz, Kreuzkümmel und Chilipulver würzen.

Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen und Falafelmasse mit Hilfe von zwei Löffeln formen und goldbraun frittieren.

Für die Limetten-Mayonnaise:

Knoblauch abziehen. Eier trennen und Eigelbe, Limettensaft und -schale, Knoblauch und Salz gut vermengen. Öl langsam dazugeben und pürieren, bis alles gut emulgiert ist. Eventuell mit einem Esslöffel kaltem Wasser verdünnen. Mit Chili abschmecken.

Für den Salat:

Steckrübe schälen und mit Gurke in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen, reiben und zusammen mit Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Essig und Steckrübe dazugeben. Auskühlen lassen, anschließend Steckrübe aus dem Sud hohlen und mit Gurke vermengen.

Für die Garnitur:

Kaviar als Garnitur verwenden.

Titti Qvarnström am 29. Dezember 2025