

Lamm-Hackbällchen in einer Essenz von roter Paprika

Für zwei Personen:

Für die Hackbällchen:

300 g Lammhackfleisch	40 g altbackenes Brötchen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Ei	100 ml Milch
800 ml Lammfond	1 Zweig Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Zweig Thymian	1 TL Chiliflocken	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Paprikaessenz:

2 rote Paprikaschoten	2 Karotten	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1-2 cm Ingwer	1 Zitrone, Abrieb, Saft
50 g kalte Butter	Salz	

Für das Gemüse:

1 Aubergine	4 Stangenbohnen	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur: 1 Frühlingslauch 1-2 EL Taggiasca Oliven

Für die Hackbällchen: Die Milch aufkochen, Brötchen hineingeben und einweichen lassen, dann das Brötchen zerkleinern und etwas ausdrücken.

Lammfond in einem Topf erwärmen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und jeweils einen Teelöffel davon fein hacken. Petersilie hacken. Schalotte, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Chiliflocken in Olivenöl anbraten.

Lammhackfleisch mit Ei, ausgedrücktem Brötchen, angebratener Schalotten-Kräuter-Mischung und Petersilie vermischen. Masse kneten, salzen, pfeffern und kurz ziehen lassen.

Aus der Masse Bällchen formen, im Lammfond langsam einziehen lassen.

Für die Paprikaessenz: Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel halbieren. Paprika, Karotten, Zwiebel und Knoblauch in einen Entsafter geben. Den Saft in einen Topf geben, einkochen lassen.

Ingwer reiben. Zitronenschale, Zitronensaft und Ingwer einrühren.

Anschließend salzen. Essenz vom Herd nehmen und kalte Butter einrühren.

Für das Gemüse: Die festen Seiten der Aubergine abschneiden, in Streifen schneiden.

Das weiche Innere anderweitig verarbeiten, zum Beispiel zu einem Auberginenpüree.

Stangenbohnen putzen und grob schneiden. Bohnen und Aubergine in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Zuerst die Hackbällchen, dann die Paprikaessenz und dann das Gemüse in einen tiefen Teller geben. Die Oliven und Frühlingslauch klein schneiden drüber geben. Geben Sie die Reste des entsafteten Gemüses auf ein Backblech und lassen Sie diese bei 80 Grad im Backofen trocknen. Die getrockneten Gemüsereste kann man als Art gekörnte Brühe nutzen.

Johann Lafer am 04. April 2025