

Spanische Kartoffel-Hackfleisch-Bällchen mit Mojo-Knoblauch-Mayonnaise

 happy-mahlzeit.com/2020/02/09/spanische-kartoffel-hackfleisch-baellchen-mit-mojo-knoblauch-

Zutaten für 6 Personen

Für die Kartoffel-Hack-Bällchen:

- 500 g Kartoffeln
- ca. 1/8 l Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 2 Eier
- 300 g Hackfleisch, nach Belieben vom Rind, Schwein, gemischt oder Lamm
- 1 gestr. TL gemahlener Bockshornklee und/oder Raz el Hanout
- 1 Msp. Chilipulver
- 100 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Öl oder Schmalz zum Ausbacken

Für Mojo: chili-scharfe Knoblauch-Mayonnaise

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Eigelb
- 2 EL Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer
- ½ Mokalöffel Cayennepfeffer oder Chilipulver oder 1 TL Paprikapulver
- 1 Msp. gemahlener Habanero-Chili
- 6 EL erstklassiges Olivenöl

Zubereitung:

Zunächst aus den Kartoffeln und der Milch ein Kartoffelpüree herstellen. Dafür die Kartoffeln (möglichst von gleicher Größe) waschen, nur knapp mit Wasser bedeckt garkochen, abgießen, pellen (falls die Kartoffeln mit Schale gekocht wurden) und sofort mit der Kartoffelpresse in einen Topf drücken, in dem etwa 2/3 der Milch soeben aufkocht. Auf keinen Fall die gesamte Milchmenge in den Topf geben! Mit einem

Holzlöffel alles kräftig durchschlagen. Dabei so viel der restlichen Milch zufügen, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Es darf ruhig sehr fest sein. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwas abkühlen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln und mit dem gehackten Knoblauch im heißen Öl weich dünsten, ohne zu bräunen. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie untermischen.

Die Eier verquirlen. 1/4 davon mit der Zwiebelmasse unter das Hackfleisch, ein weiteres Viertel unter das Kartoffelpüree mischen. Die übrig gebliebene Hälfte der verquirlten Eier zum Panieren in eine flache Form geben, salzen und pfeffern.

Die weich gedünstete Zwiebel mit Kartoffelpüree vermischen und das Hackfleisch dazu geben. Alles gründlich miteinander verkneten und mit Bockshornklee, Chilipulver, Salz, Pfeffer und/oder mit Raz el Hanout würzen.

Mit angefeuchteten Handflächen walnussgroße Bällchen formen, zuerst im restlichen verquirlten Ei drehen, dann in Semmelbröseln wenden, bis sie davon gleichmäßig dünn überzogen sind. Die Bällchen in heißem Fett schwimmend golden ausbacken. Besonders knusprig werden sie, wenn man sie zuerst nicht ganz fertig bäckt, heraushebt, kurz abkühlt und dann ein 2. Mal im heißen Fett frittiert. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Mojo die Knoblauchzehen schälen, mit der Messerklinge zerklopfen oder pressen. Mit dem Eigelb und Senf (alles bei gleicher, möglichst Zimmertemperatur) samt Salz, Pfeffer und Cayenne in einen Mixbecher füllen und mit dem Pürierstab pürieren. Dann erst nach und nach das Öl (es muss ebenfalls die gleiche Temperatur haben, damit die Mayonnaise gut bindet!) zugießen und die Soße dick und schaumig aufschlagen.

Die Mayonnaise in ein Schälchen füllen und zu den gebackenen Kartoffelbällchen reichen.

Tipp:

Sollte die Mayonnaise nicht binden, sondern sich trennen, einige Tropfen heißes Wasser mitmixen. Dann fügt sich meist alles wieder zu einer schönen Creme zusammen.

Falls nicht, mit einem frischen Eigelb von vorn beginnen, es zunächst mit dem Mixstab cremig aufmixen, dann nach und nach die verunglückte Mayonnaise zufügen und so lange mixen, bis alles wieder schön geschmeidig ist.

Rezept: Martina Meuth und Bernd NeunerDuttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz

Episode: Leckerer zu Karneval