

Bouletten mit Rahmlauch und Petersilien-Öl

 happy-mahlzeit.com/2020/04/06/bouletten-mit-rahmlauch-und-petersilien-öl/

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Bouletten:

- 500 g Kalbshack aus dem Deckel des Carré
- 500 g Schweinehack
- 1 Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchkopf
- 1 Brötchen (altbacken)
- ½ Bund glatte Petersilie
- 5 Eier
- ca. ½ Liter Vollmilch
- Worcestersauce
- Gewürzsoße
- Sea Salt (Pyramidensalz)
- brauner Rohrzucker
- gestoßener schwarzer Pfeffer Ketchup
- Dijonsenf
- Pflanzenfett

Zubereitung:

Die Mengenangaben der Zutaten sind eine Orientierung und können nach Belieben und Geschmack variiert werden!

Die Zwiebel kleinschneiden, den Knoblauch (Menge nach Geschmack) reiben und in eine große Schale geben, das Hackfleisch dazu. Das Brötchen würfeln und in der Milch einweichen. 1/2 Bund Petersilie kleinschneiden und mit den Eiern zum Hack geben. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Worcester- und Gewürzsoße, Ketchup und Senf je nach Geschmack würzen. Alles gut durchkneten.

Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse Bouletten formen. In die Pfanne geben und die Bouletten darin kross anbraten. Darauf achten, dass sie nicht zu durchbraten und innen zartrosa bleiben.

Für das Petersilien-Öl:

- Pflanzenöl
- ½ Bund Petersilie
- Sea Salt

Zubereitung:

In der Zwischenzeit die Petersilie 1:1 mit Pflanzenöl und einer Prise Salz in einem Mixer mixen.

Für den Rahmlauch:

- 2-3 Lauchstangen
- 1-2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1-2 Bund Schnittlauch
- etwas Butter
- Sahne
- Sea Salt (Pyramidensalz)
- Brauner Rohrzucker
- 1 Zitrone
- Zerstoßene Mandeln

Zubereitung:

Lauchstangen, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und den Lauch hinzugeben. Je nach Geschmack mit Salz und Zucker würzen. Etwas Wasser nach Gefühl angießen, so dass alles bedeckt ist. Etwas Zitronenabrieb dazugeben. So lange köcheln lassen, bis der Lauch durchgegart ist. Die Frühlingszwiebeln, den Schnittlauch, eine Prise Salz und einen Spritzer Sahne dazu geben.

Zum Anrichten den Rahmlauch auf einem Teller verteilen, die Bouletten darauf setzen, etwas Petersilien-Öl daneben geben und das Ganze mit zerstoßenen Mandeln bestreuen.

Rezept: Christian Lohse

Quelle: Kerners Köche 20.5.2017