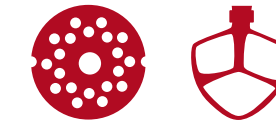


Asia-Hirschbällchen mit Sesam und Zuckerschotensalat



Zubereitungszeit: 15 Minuten

Für 4 Vorspeisenportionen

200 g Zuckerschoten, geputzt
Meersalz
4 EL helle Sesamsamen
2 EL Sesamöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g Hirschrücken ohne Knochen, Sehnen und Fett entfernt
4 Zweige Petersilie
2 Scheiben Toastbrot, entrindet
1 EL Sojasauce
2 wenig gefüllte TL Wasabipaste
Öl zum Braten

Dip

3 Stangen Frühlingslauch, geputzt und
in Scheiben geschnitten
2 rote und gelbe Peperoni, halbiert, entkernt
und fein gewürfelt
5–6 EL Sojasauce
2 EL Maissirup oder Agavensirup
3–4 EL Sushi-Essig
1 EL Sesamöl



1 Die **Zuckerschoten** in feine, dünne Streifen schneiden. In kochendes **Salzwasser** geben, 20–30 Sekunden angaren und sofort in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit 2 EL **Sesamsamen**, 1 EL **Sesamöl**, **Salz** und **Pfeffer** würzen.

2 Das **Fleisch** würfeln. Fleisch und **Petersilie** durch den **Fleischwolf (feine Scheibe)** der Küchenmaschine direkt in die Rührschüssel drehen. Das **Toastbrot** ebenfalls durch den Fleischwolf in die Rührschüssel drehen. Mit 2 EL **Sesamsamen**, 1 EL **Sesamöl**, **Sojasauce**, **Wasabi**, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Mit dem **Flachrührer** die Masse auf kleiner Stufe gut durcharbeiten.

3 Aus der Masse mit feuchten Händen 20 kleine Bällchen formen und in einer Pfanne in **Öl** knusprig braten.

4 Für den Dip alle **Zutaten** verrühren. Die warmen Fleischbällchen mit dem Dip und dem Zuckerschotensalat anrichten.

Su Vössing



Die Kochbibel

Göttlich kochen
mit der Küchenmaschine



Fotos von Hubertus Schüler

Die Kochbibel

Göttlich kochen mit der Küchenmaschine

Vössing, Susanne; Vössing, Burkhard

Foto(s) von Schüler, Hubertus

ISBN 978-3-95453-083-0

1. Auflage 2015, 200 Seiten, 82 Abbildungen

Erschienen im Becker Joest Volk Verlag (bjvv.de)