

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Ottolenghi. Das Kochbuch, S. 121

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** In diesem im Libanon, in Palästina und in Syrien beliebten Gericht kommt Tahini (siehe Seite 297) auf ungewöhnliche Weise zum Einsatz. Die Sesampaste wird in der Regel kalt serviert, aber wir machen hier eine Sauce daraus, in der die Fleischbällchen gar ziehen, was ihnen ein intensives Aroma verleiht. Der Geschmack ist himmlisch, aber die Optik lässt zu wünschen übrig - ein Problem, das sich mithilfe einer farbenfrohen Garnitur lösen lässt.

Feb 18: Die Tahinisaucе war kein Knüller. Sie ist im Ofen vertrocknet. Vielleicht zu wenig Wasser zugefügt. Nur die Hackbällchen mit \*\*\*\* bewertet.

**Zutaten:**

Für 4-6 Personen

**HACKBÄLLCHEN**

35g altbackenes Weißbrot, Kruste entfernt

300 g Hackfleisch vom Rind

300 g Hackfleisch vom Lamm

3 Knoblauchzehen, zerdrückt

35 g glatte Petersilie, fein gehackt

1 TL Salz

½ TL schwarzer Pfeffer

2½ TL gemahlener Piment

1½ TL gemahlener Zimt

1 Ei

Olivenöl zum Frittieren

1 EL gehackte glatte Petersilie zum

Garnieren

Abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

zum Garnieren

**TAHINISAUCЕ**

150 ml Tahinipaste (siehe Seite 297)

70 ml Weißweinessig

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 Prise Salz

**Rezept:**

Zuerst die Sauce zubereiten. Dazu die Tahinipaste mit 150 ml Wasser, Essig, Knoblauch und Salz in einer Schüssel kräftig aufschlagen, bis eine glatte, cremige Sauce entsteht. Möglicherweise muss noch etwas Wasser untergerührt werden. Die Sauce beiseitestellen und als Nächstes die Fleischbällchen zubereiten.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Brot 2-3 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen, bis es weich geworden ist. Möglichst viel Wasser herauspressen, das Brot auseinanderzupfen und in eine Schüssel geben. Das Rinderhackfleisch, das Lammhackfleisch, den Knoblauch, die Petersilie, das Salz, die Gewürze und das Ei hinzufügen und alles sorgfältig von Hand verkneten.

Die Hackfleischmasse zu golfballgroßen Kugeln formen. Eine große Pfanne 5 mm hoch mit Olivenöl füllen und erhitzen — darauf achten, dass das Öl nicht zu heiß wird. Die Hackbällchen in kleinen Portionen etwa 2 Minuten pro Seite braten, dabei wenden, sodass sie ringsum gleichmäßig bräunen.

Die Hackbällchen auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in einer Lage nebeneinander in einer ofenfesten Servierform verteilen. 5 Minuten im Ofen erwärmen, mit der Tahinisaucе übergießen und für weitere 10 Minuten in den Ofen stellen. Die Tahinisaucе nimmt dabei etwas Farbe an und dickt leicht ein. Die Hackbällchen sollten gerade eben durchgegart sein. Auf Portionstellern anrichten, mit reichlich Petersilie und Zitronenschale garnieren und sofort servieren.