

Kartoffel-Bällchen mit Sesam, Orangen-Ingwer-Soße

Für zwei Personen

Für die Bällchen:

300 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
30 g Stärke	50 g heller Sesam	Sonnenblumenöl
Zucker	Salz	

Für die Sauce:

2 große Orangen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 cm frischer Ingwer
Öl	Chili	Zucker, Salz

Für den Salat:

100 g frischer Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Olivenöl, Salz
----------------------------	-----------------------	----------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Für die Bällchen:

Einen Topf mit Sonnenblumenöl aufsetzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Kurz in einer Pfanne anschwitzen. Sesam in einer weiteren Pfanne rösten und mit Zwiebel-Knoblauch-Masse in den Mörser geben und grob zerkleinern. Kartoffeln waschen, schälen und mit einer Reibe grob und fein reiben. Danach mit Salz, Zucker und Stärke vermischen. Masse in kleine walnussgroße Kugeln portionieren. In die Mitte jeder Kugel die Sesamfüllung geben und leicht zu schließen.

Langsam in das sprudelnde Öl geben und ca. 3-4 Minuten frittieren.

Für die Sauce:

Orangen filetieren und kleinschneiden. Ingwer schälen und in feine Julienne schneiden. Pfanne erhitzen und Öl und Zucker darin karamellisieren lassen. Orangen-Stücke und Ingwer hineingeben. Mit Salz, Chili, Zitronensaft und ggf. Zucker abschmecken.

Für den Salat:

Spinat waschen und trockenschleudern. Mit Zitronensaft, Salz und Olivenöl anmachen.

Für die Garnitur:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Als Garnitur verwenden.

Den Spinat auf einem Teller anrichten. Die Kartoffelbällchen darauf platzieren und mit der Sauce umgießen. Mit den Orangenfilets aus der Sauce und Thymian garnieren und servieren.

Sohyi Kim am 31. Mai 2021