

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Mai 2021 ▪  
Warenkorb „Jubiläumssendung“ mit Horst Lichter



Sohyi Kim

**Gefüllte Kartoffelbällchen mit Sesam und Orangen-Ingwer-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Bällchen:**

300 g festkochende Kartoffeln  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
30 g Stärke  
50 g heller Sesam  
Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

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:**

2 große Orangen  
½ Zitrone  
2 cm frischer Ingwer  
Neutrales Öl, zum Braten  
Chili, aus der Mühle  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

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:**

100 g frischer Blattspinat  
½ Zitrone  
Olivenöl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle

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

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Thymian

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.