

Kalbshack-Orecchiette-Salat

Rezept von Björn Freitag

Zutaten:

- 600 g Hackfleisch, z.B. Kalbshack aus der Oberschale
- 500 g Orecchiette Trockennudeln
- ½ Dose Kokosmilch
- ½ Bund frische Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 2 EL süße Chilisaucе
- 100 ml Apfelsaft trüb
- 1 Apfel
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 4 EL Sojasauce
- 1 TL Currypaste rot
- 1 Schuss Kokosessig Olivenöl zum Anbraten Eine Prise Salz und Pfeffer



Zubereitung:

- Braten Sie das Hackfleisch scharf an, bis sich kleine Brösel bilden. Würzen Sie das Fleisch, sobald es eine gold-braune Farbe angenommen hat.
- Geben Sie 2 EL Tomatenmark und 1 EL Senf (bei Belieben auch 2) zum Hackfleisch.
- Schneiden Sie den Lauch in kleine Ringe und blanchieren diese kurz in kochendem Wasser.
- Geben Sie den Lauch anschließend zum Hackfleisch
- Kochen Sie nun die Orecchiette-Nudeln und lassen Sie diese abkühlen. (Wenn Sie möchten, können Sie auch Nudelreste vom Vortag für dieses Gericht verwenden.)
- Schneiden Sie eine frische Zwiebel klein und würfeln Sie einen gut gewaschenen Apfel mit Schale. Den Apfel können Sie gerne auch etwas gröber schneiden.
- Mischen Sie beides unter die Nudeln. Schmecken Sie die Masse mit 1-2 EL süßer Chilisoße, einem Schuss Sojasoße und einem 1 TL roter Currypaste ab.
- Beachten Sie bei der Chilisoße und Currypaste die Schärfe Ihres Produkts und verwenden Sie gegebenenfalls etwas weniger oder mehr.
- Mischen Sie für die Salatsauce eine halbe Dose Kokosmilch und 100ml Apfelsaft miteinander.
- Geben Sie nun das gewürzte Hackfleisch zu dem Salat und vermengen alle Zutaten gut miteinander. Fügen Sie noch einen Schuss Kokosessig hinzu.
- Den Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach können Sie ihn noch einmal nach Belieben abschmecken.