

# Johann Lafer | Hackfleisch-Mozzarella-Spieße mit feuriger Salsa

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Hackfleisch-Mozzarella-Spieße:

- 1 altbackenes Brötchen ohne Rinde
- 100 ml Milch
- 400 g pariertes Kalbfleisch
- 100 g Speck
- 1 Schalotte
- 20 g Butter
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Ei
- 12 Kugeln Mini-Mozzarella
- 12 Scheiben Bacon
- 50 g Butterschmalz
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- Chili aus der Gewürzmühle
- Salz
- Pfeffer

### Für die Salsa:

- 4 Tomaten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 30 ml Olivenöl
- 50 g Zucker
- 70 ml Balsamicoessig
- 1 Avocado
- 60 g Maiskörner
- 1/2 Bund Koriander
- Salz
- Pfeffer

### Außerdem:

Koriander für die Garnitur

## **Zubereitung:**

Das Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Milch kurz erhitzen, lauwarm über die Brötchenwürfel gießen und etwas ziehen lassen. Kalbfleisch und Speck durch einen Fleischwolf drehen und mit den Brötchenwürfeln vermischen.

Die Schalotte halbieren und eine Hälfte würfeln. Die Petersilie hacken. Die Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin ohne Farbe anschwitzen. Petersilie zugeben und die Masse auskühlen lassen. Anschließend zu der Kalbshackmasse geben und vermischen. Das Ei zugeben, mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut miteinander vermengen und die Masse etwas ruhen lassen.

Nun die Hackmasse zu gleichmäßig großen Frikadellen formen (mit Hilfe eines Metallringes von 5 cm Durchmesser) und jeweils eine Mozzarellakugel in die Mitte einarbeiten. Wichtig dabei ist, dass die Hackmasse den Mozzarella umschließt. Mit einer Scheibe Bacon umwickeln.

Je 3 kleine Frikadellen auf einen Holzspieß stecken. In einer heißen Pfanne in dem Butterschmalz langsam anbraten. Thymian- und Rosmarinzweige, Knoblauchzehen und die halbe Schalotte sowie das Stück Butter zugeben und die Frikadellen-Spieße fertig garen.

Für die Salsa die Tomaten häuten, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Die Chilischote entkernen, fein würfeln und mit den Knoblauch- und Schalottenwürfeln in heißem Olivenöl anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen, 1-2 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Marinade leicht auskühlen lassen.

Avocado schälen, Kern herauslösen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Koriander hacken. Tomatenwürfel, Mais, Avocado und 2 EL des gehackten Korianders in die Marinade geben.

Die Hackfleisch-Mozzarella-Spieße mit der feurigen Salsa servieren und mit einem Korianderblatt garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 18.08.2007*

*Prominenter Gast: Nova Meierhenrich*