

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. September 2022** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Garmethoden" mit Björn Freitag**



Eva Engelke

Frittierte Salsiccia-Meatballs mit Tomaten-Mango-Chili-Sauce und Kartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Meatballs:

300 g Salsiccia
 ½ Zucchini
 150 g Ricotta
 2 Eier
 3-4 TL feine Haferflocken
 150 g Panko
 Öl, zum Frittieren
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Salsiccia aus dem Darm lösen, Zucchini fein raspeln und salzen. Salsiccia, Ricotta, Haferflocken, Chili, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Zucchini ausdrücken und mit zur Masse geben. Bei Bedarf etwas Haferflocken hinzugeben. Alles zusammen vermengen und zu kleinen Bällchen formen. In Panko wenden dann in Eigelb und anschließend noch einmal im Panko wenden. Meatballs in heißem Öl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Chips:

200 g mehlig kochende Kartoffeln
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 Currypulver, zum Würzen
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in Scheiben schneiden, am besten mit einem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln. In Wasser geben und so lange wie möglich wässern. Dann trockentupfen und mit Salz, Zucker, Paprikapulver und Currypulver würzen.

Für die Sauce:

3 fruchtige rote Tomaten
 1 Mango
 1 Knoblauchzehe
 1 rote scharfe Chilischote
 1 EL Essig
 5 EL brauner Zucker
 Worcestersauce
 3 TL Paprikapulver
 3 TL Currypulver

Tomaten grob würfeln, Knoblauch abziehen und hacken, Mango schälen und 1-2 Streifen würfeln. Mit den Gewürzen in einen Topf geben und alles aufkochen. Alles mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilienblätter abzupfen und auf der Sauce anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.