

Kochen

Simon Tress

Montag, 17.09.2018

Fleischkühle mit Oliven und Parmesan Für 4 Personen

Zutaten

Für die Fleischkühle

2 Knoblauchzehen
7 Stiele Thymian
3 Stiele Rosmarin
1 Bund Petersilie
5 Scheiben Toastbrot
500 g Schweinehackfleisch
250 g Rinderhackfleisch
2 Eier (Größe M)
5 Oliven, schwarz, Kalamata
20 g Parmesan, gerieben
Salz
Pfeffer
4 EL Butter

Für die Tomatensalsa

1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel, rot
8 Tomaten
1 EL Olivenöl
2 TL Zitronensaft
1 TL Honig
Salz
Pfeffer
2 Stiele Basilikum

Zubereitung

1. **Für die Tomatensalsa** Chili längs halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln.
2. Tomaten nach Belieben kreuzweise einschneiden und ca. 1 Minute in kochendes Wasser tauchen. Tomaten herausnehmen, kalt abbrausen und die Haut abziehen. Tomaten fein würfeln.
3. Tomaten, Chili, Zwiebel und Knoblauch mischen. Mit Öl, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
4. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden. Basilikum unterrühren. Tomatensalsa abschmecken.
5. **Für die Fleischkühle** Knoblauch abziehen. Eine Knoblauchzehe fein hacken. Die andere halbieren und beiseitelegen. Fünf Stiele Thymian abbrausen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken. Von zwei Stielen Rosmarin die Nadeln abstreifen und ebenfalls fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden. Toastbrot in feine Würfel schneiden.
6. Schweine- und Rinderhack in eine Schüssel geben. Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Toastbrot zugeben. Eier und Petersilie ebenfalls unterheben. Oliven fein hacken. Mit dem



Parmesan zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verkneten.

7. Die Masse zu 8 gleichmäßigen, tischtennisballgroßen Kugeln formen und leicht flach drücken.

8. Butter in einer Pfanne schmelzen. Übrige Knoblauchzehe, Thymian- und Rosmarinstiele zugeben und langsam miterhitzen. Fleischküchle darin langsam und von beiden Seiten ca. 6-8 Minuten knusprig braten. Küchle herausnehmen und sofort genießen.