



## Feine Räucherlachs-Crostini & Asia-Schweinehackbällchen mit Ingwermayo



30-40min



2 Portionen

Ihr könnt es kaum erwarten, mit Konfetti und Luftschlangen ins neue Jahr zu starten? Wir auch nicht! Für euer Silvestermenü haben wir hier alle Zutaten für dekadente Räucherlachs-Crostini und scharfe Fleischbällchen mit einer cremig-würzigen Ingwermayo parat. Jetzt müsst ihr euch keine Gedanken mehr um die Vorspeise machen und könnt schon mal den Sekt kalt stellen ...



## Was du von uns bekommst

- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. ASC-Stremellachs<sup>2</sup>
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 50ml Teriyakisauce<sup>3,4</sup>
- 1 Baguettebrötchen<sup>3</sup>
- 1 Stück Ingwer

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backrost
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 693kcal, Fett 38.1g, Kohlenhydrate 64.7g, Eiweiß 23.6g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Gurke** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



### 2. Crostinibelag zubereiten

Die Haut entfernen und den **Lachs** in kleine Würfel schneiden, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Lachs** mit den **Gurkenwürfeln**, den **Zwiebeln**, dem **Limettensaft** und **-abrieb** und der **Sweet-Chili-Sauce** vermengen. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. etwas Essig abschmecken und kühl beiseitestellen.



### 3. Hackbällchen formen

Das **Hackfleisch** mit der **Sriracha-Sauce**, der **½ der Teriyakisauce** und 1 kräftigen Prise Salz verkneten. Zu walnussgroßen Kugeln formen, mit reichlich Abstand in eine Auflaufform setzen und mit der **restlichen Teriyakisauce** bestreichen.



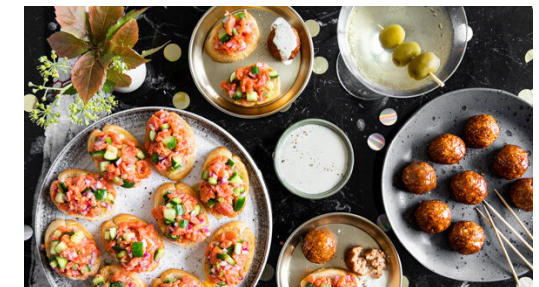
### 4. Brötchen backen

Das **Brötchen** schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf einem Backrost verteilen und mit 1½EL Pflanzenöl beträufeln. Die Auflaufform mit den **Hackbällchen** auf oder unter dem Rost platzieren und beides zusammen in den Ofen geben. Die **Brötchenscheiben** in 7-8Min. knusprig backen, dann aus dem Ofen nehmen. Die **Hackbällchen** weitere 4-5Min. garen, bis sie gar sind.



### 5. Ingwermayonnaise anrühren

Die **½ des Ingwers** schälen, fein reiben und mit 2EL Mayonnaise und 1EL Wasser verrühren.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Lachs-Gurken-Mischung** auf den **Brötchenscheiben** verteilen. Die **Crostini** auf einem Teller oder einer Platte arrangieren und mit den **Hackbällchen** und der **Ingwermayonnaise** servieren.