



Feine Räucherlachs-Crostini & Asia-Schweinehackbällchen mit Ingwermayo



30-40min



4 Portionen

Ihr könnt es kaum erwarten, mit Konfetti und Luftschlangen ins neue Jahr zu starten? Für euer Silvestermenü haben wir hier alle Zutaten für feine 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. Als Vorspeise reicht das Rezept je nach gewählter Kochbox für 4 oder 8 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. ASC-Stremellachs²
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 50ml Teriyakisauce^{3,4}
- 1 Baguettebrötchen³
- 1 Stück Ingwer

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- 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 451kcal, Fett 24.1g, Kohlenhydrate 32.9g, Eiweiß 26.4g



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.



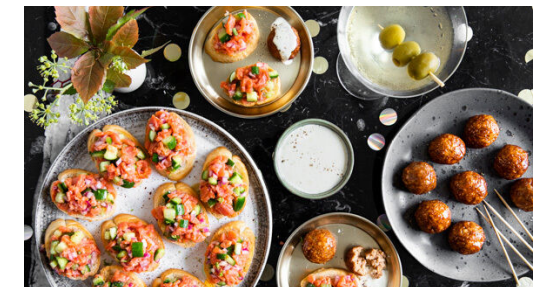
4. Brötchen backen

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.