



Feine Räucherlachs-Crostini

& Asia-Schweinehackbällchen mit Ingwermayo

⌚ 30-40min



8 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

- 2 Gurken
- 1 rote Zwiebel
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Pck. ASC-Stremellachs²
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 500g Schweinehackfleisch
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 100ml Teriyakisauce^{3,4}
- 2 Baguettebrötchen³
- 1 Stück Ingwer

Was du zu Hause benötigst

- 4EL 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 434kcal, Fett 24.0g, Kohlenhydrate 29.5g, Eiweiß 26.0g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Gurken** in ca. 1cm große 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.



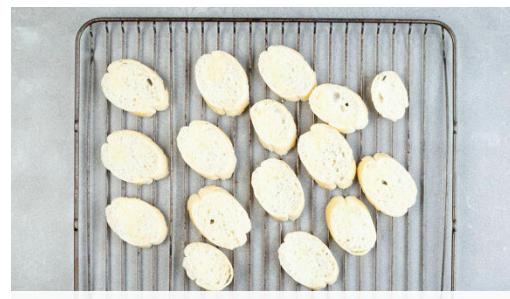
2. Crostinibelag zubereiten

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 **½TL Salz** verkneten. Zu walnussgroßen Kugeln formen, mit reichlich Abstand in eine Auflaufform setzen und mit der **restlichen Teriyakisauce** bestreichen.



4. Brötchen backen

Die **Brötchen** schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf einem Backrost verteilen und mit 3EL 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

Den **Ingwer** schälen, fein reiben und mit 4EL Mayonnaise und 2EL Wasser verrühren.



6. Anrichten und servieren

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