



Special: Feine Räucherlachs-Crostini

& Asia-Schweinehackbällchen mit Ingwermayo



30-40min



2 Personen

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 Minigurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Räucherlachsschnetzel 4
- 1 Packung Sweet-Chili-Sauce
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Päckchen Teriyakisauce ^{1,6}
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Sojabohnen (6), Senf (10). 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 und die **Limette** auspressen



4. Brötchen backen

Das **Baguettebrötchen** schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf einem Rost verteilen und mit 1-2EL 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, die **Hackbällchen** weitere 4-5Min. garen.



2. Crostinibelag zubereiten

Den **Lachs** klein schneiden und mit der **Gurke**, den **Zwiebeln**, dem **Limettensaft** und **-abrieb** und der **Sweet-Chili-Sauce** vermengen. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. Essig abschmecken und kühl beiseitestellen.



5. Ingwermayonnaise anrühren

Den **Ingwer** schälen und fein reiben und mit der **Mayonnaise** und 1EL Wasser cremig verrühren.



3. Hackbällchen formen

Das **Hackfleisch** mit der **Sriracha-Sauce**, der **1/2 der Teriyakisauce** und 2 Prisen Salz verkneten. Zu walnussgroßen Kugeln formen, mit reichlich Abstand in eine Auflaufform setzen und mit der **restlichen Teriyakisauce** bestreichen.



6. Anrichten und servieren

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