

RUSTIKALER VORSPEISETELLER MIT EITÖRTCHEN UND MINI-BOULETTEN

Rustikaler Vorspeiseteller mit Eitörtchen und Mini-Bouletten

Geplant war eine schnelle Vorspeise... eher eine kleine Zwischenmahlzeit. Als ich dann aber am Herd stand hat mich mal wieder der Spieltrieb gepackt. Meine neuen Servier- / Häppchenlöffel (ein Weihnachtsgeschenk von meinem Bruder) haben nach einem ersten Einsatz verlangt! Also ran ans Werk...



Zutaten für 3 Eitörtchen:

3 Eier (Größe L)

3 Knoblauchzehen

5 Scheiben getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

4 Champignons

1 kleines Bund Schnittlauch

5 Sardellenfilets (in Öl)

Pfeffer & Salz

Zutaten für 20 kleine Boulettchen:

400g Hackfleisch

1 Ei

3 rote Schalotten (oder 1 rote Zwiebel)

80g Paniermehl / Semmelbrösel (für die Bouletten)

50g Paniermehl / Semmelbrösel (für die „Kruste“)

Pfeffer & Salz

2 TL Paprikapulver

Senf & BBQ-Sauce / Ketchup

Zubereitung:

Ich fange mit der Vorbereitung für die Boulettchen an. Zuerst schneide ich die Schalotten in kleine Würfel und brate sie in einer kleinen Pfanne an bis sie glasig sind. Dann stelle ich sie kurz zum Abkühlen beiseite. Das Fleisch verknete ich jetzt mit Semmelbröseln / Paniermehl, Ei, Pfeffer, Salz und Paprikapulver. Sobald die Schalotten abgekühlt sind werden sie ebenfalls untergehoben. Aus der Fleischmasse forme ich jetzt kleine Boulettchen. Diese wende ich nochmals rundherum in Semmelbröseln / Paniermehl damit sie beim Braten noch etwas knuspriger werden. Die kleinen Boulettchen dürfen jetzt an der Seite warten bis es für sie weitergeht.

Zuerst ist aber das Eitörtchen an der Reihe. Ich schneide die Champignons und die getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten in kleine Würfel, hacke den Schnittlauch in kleine Stifte, reibe den Knoblauch mithilfe der neuen Knoblauchreibe in hauchdünne Scheiben und schneide die Sardellenfilets so klein wie möglich. Auf diese Mischung gebe ich jetzt die Eier und quirle das Ganze mit der Gabel ordentlich durch bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Diese würze ich mit etwas Salz und Pfeffer.



In der Pfanne erhitze ich als nächstes einen guten Schuss vom Öl aus dem Glas mit den eingelegten Tomaten und einen Schluck Öl aus dem Sardellenglas. Dann gebe ich die Ei-Mischung dazu und lasse das Ei unter dauerhaftem Rühren leicht stocken. Dabei darf es auf keinen Fall zu trocken werden. Es muss noch nicht durch sein - es sollte noch leicht flüssig sein damit es später die Törtchenform annimmt. Das Ei kommt jetzt erstmal kurz auf einen Teller.



Ich erhitze nochmal Sardellen- und Tomatenöl in der Pfanne und brate bei hoher Hitze kurz die Boulettchen von allen Seiten an. Dann reduziere ich die Hitze (hier Stufe 6 von 9) und stelle einen Servier-/Anrichtering in die Pfanne und fülle ihn mit 3-4 EL von der Eimasse. Diese muss mit einem Esslöffel oder einem Stempel schön kompakt nach unten gedrückt werden. Dann lasse ich das Eitörtchen 3-4 Minuten braten bevor ich den gesamten Ring wende. Die Eimasse muss jetzt wieder vorsichtig nach unten gedrückt werden. Hier mit viel Feingefühl arbeiten, damit das Törtchen nicht zerfällt. Auch von der anderen Seite 3-4 Minuten braten.



Da die Boulettchen nicht ganz so lange brauchen können sie schon angerichtet werden. Ich positioniere auf jedem Teller einen Häppchenlöffel. Auf die vordere Hälfte setze ich einen Klecks Senf, bzw. auf den anderen Löffel einen Klecks BBQ-Sauce. Jetzt schiebe ich das Boulettchen von hinten auf den Löffel, so dass es die Sauce ein wenig vor sich herschiebt - ohne, dass die Sauce vorne „überläuft“.

Das Eitörtchen kann jetzt aus der Pfanne genommen werden. Ich setze den Servierring auf den Teller und drücke leicht mit dem Löffel das Eitörtchen aus dem Ring. Auch hier ist wieder etwas

Feingefühl gefragt.

Dann streue ich noch ein wenig frisch gehackte Petersilie über das Eitörtchen.

Fertig – viel Spaß beim Experimentieren!