

MEAT LOAF(S) – OUT OF THE FRYING PAN (AND INTO THE FIRE)

MEAT LOAF(S) – OUT OF THE FRYING PAN (AND INTO THE FIRE)

Wer von diesem Titel verwirrt ist, dem ist wohl Ninas Geburtstagssevent zum Thema Foodblogger-Charts entgangen. Ziel ist es, ein Lied kulinarisch umzusetzen. Nina hat dazu einige Beispiele angeführt, aber ich wollte etwas das mehr „ich“ ist. Deshalb hätte es fast Chop Suey von System Of A Down gegeben. Leider hatten wir keinen Appetit auf Chop Suey... aber das Lied wäre schon sehr genial gewesen. Hmm... grübel... jetzt könnte ich meine iTunes Bibliothek durchforsten, aber das ist unpraktisch. Ich habe aber noch meine gaaaanz alten CDs im Regal stehen. Na gut, ein paar neuere sind auch dabei, aber der Großteil ist alt. Passt nicht, passt nicht, will ich nicht... so fallen die Red Hot Chili Peppers, die Smashing Pumpkins, das Milk and Honey Album von den Beatsteaks und ein paar andere raus. Meat Loaf... Meat Loaf! Falsches Album, falsches Album, richtiges Album (Bat out of Hell II)! Life is a Lemon and I want my money back... kurz weiter gelesen – Out of the frying pan (and into the fire)! Na klar! Meat Loafs, Fleischklöße, oder auch Bouletten, und sie kommen aus der heißen Pfanne und ins Feuer! Flambieren? Hmm... nein – feurig scharfe Saucen! Das ist es, ich habe mein Lied! Begleitet wurden die Bouletten von Nudelsalat mit Olivenpesto. Mit 4 Saucen in unterschiedlicher Schärfe eine tolle Kombination. Dazu das Lied in Endlosschleife aufgedreht und zum Leid der Katzen fröhlich mitgesungen.



Zutaten für 12 Bouletten:

1 kg Rinderhackfleisch

1 große Zwiebel

2 Eier

1 Tasse Semmelbrösel

Pfeffer & Salz

1 Tasse Paniermehl

Sonnenblumenöl

Für die BBQ-Sauce:

6 EL Ketchup

1 Prise Currypulver (scharf)

1 Prise Cumin

1 Prise Garam Masala

etwas Salz

Für die Mangosauce:

1 Mango

3 EL Sonnenblumenöl

3 milde Chilis

Pfeffer & Salz

1 EL heller Balsamico

Für die Petersilien-Knoblauch Sauce:

1/2 Bund Petersilie

3 kleine Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

1 EL Olivenöl

2 EL Schmand

Für die Fire Sauce:

6 EL Ketchup

1 Prise Paprikapulver

Salz

3 Tropfen super scharfe Chilisauce (750.000 Scoville)

Zubereitung:

Ich schneide die Zwiebel in kleine Würfel und schwitze sie bei geringer Hitze in Sonnenblumenöl an. Sobald sie glasig werden nehme ich sie vom Herd. Das Hackfleisch mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Dann wird es in einer Schüssel mit den Eiern, den Semmelbröseln und den glasigen Zwiebeln vermennt.

Je nach Lust und Laune Bouletten in der gewünschten Größe formen und rundherum in Paniermehl wälzen. Kurz ruhen lassen und dann in heißem Sonnenblumenöl braten.



Das Paniermehl sorgt dafür, dass die Bouletten außen nicht so weich, sondern eher ein bissl knusprig werden.



And I wanna take you out of the frying pan – and into the fire... out of the frying pan – and into the fire...

Während die „Meat Loafs“ brutzeln kümmere ich mich um die Saucen – für die Petersilien-Knoblauch Sauce schäle ich den Knoblauch und gebe ihn mit der grob gehackten Petersilie, etwas Öl, Pfeffer, Salz und Schmand in einen hohen Becher. Mit dem Stabmixer kurz gut durchmischen – schon hat man eine, durch den Knoblauch geschärfte, grüne Sauce.

Die BBQ-Sauce ist ganz einfach gemacht – ich verrühre in einem Schälchen den Ketchup mit Currypulver, Cumin und Garam Masala. Mit Salz abschmecken. Je nach dem ob man ein scharfes oder mildes Currypulver nimmt wird die Sauce entsprechend mehr oder weniger „fire“.



Für die Mangosauce – hier die mildeste in der Schärfe – gebe ich das Fruchtfleisch von der Mango zusammen mit den milden, in Ringe geschnittenen, Chilis in einen hohen Becher. Essig und Öl dazu geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Auch hier wieder den Stabmixer schwingen und das Ganze in eine wunderbare Sauce verwandeln.



Die Fire-Sauce ist genau so einfach gemacht und wirklich feurig scharf. Wer kein scharfes Essen mag sollte sie nicht probieren, die Chilisaucen brennen einem sonst vermutlich ein Loch in die Zunge... Ich mag scharfes Essen super gerne, deshalb mixe ich den Ketchup mit 3 Tropfen Chilisaucen (was wirklich schon sehr viel ist), etwas mildem Paprikapulver und Salz.

Von links: Fire-Sauce, Mango-Sauce, BBQ-Sauce, Petersilie-Knoblauch-Sauce:



Wenn die Bouletten fertig sind kommen sie zusammen mit dem Nudelsalat auf den Teller. Jeder kann sich jetzt nach eigenem Geschmack die Saucen dazu nehmen.

And I wanna take you out of the frying pan... and into the fire!





FOODBLOGGER-CHARTS:

DAS EVENT

<http://ninas-kleiner-food-blog.blogspot.de>