BONIC DEL SUD

MALLORQUINISCHE ALBONDIGAS MIT MANDEL-SALSA

BESCHREIBUNG:

Mallorquinische Fleischklößchen (Albondigas) in einer köstlichen Mandel-Salsa. Darf bei keiner Tapa fehlen!

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN:

50 g Weißbrot, ohne Rinde
3 EL Wasser
500 g Gehacktes halb und halb
1 große Zwiebel, fein gehackt
2 schwarze Knoblauchzehen, zerdrückt
4 EL Petersilie, fein gehackt
1 Ei, verquirlt
frisch geriebene Muskatnuss
Meersalz
Pfeffer
Mehl, zum Bestäuben
3-5 EL Natives Olivenöl Extra
2-3 EL Zitronen-Balsamico
Baguette zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE MANDEL-SALSA

2 EL Natives Olivenöl Extra
25 g Toast- oder Weißbrot
150 g Mandelgewürzmischung Ametta #2
2 schwarze Knoblauchzehen, zerdrückt
150 ml trockener Weißwein
450 ml Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG:

- Brot und Wasser in eine Schüssel geben und 5 Min. einweichen. Das Brot ausdrücken und mit dem Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, und Ei in eine Schüssel geben. Mit Muskat, Meersalz und Pfeffer würzen. Die Zutaten zu einer glatten Mischung verkneten. Aus der Fleischmasse 30 kleine und mundgerechte Albondigas formen. Die Albondigas im Mehl gut wenden.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Albondigas darin portionsweise 4-5 Min. rundum goldbraun anbraten. Aus der Pfanne heben und beiseitestellen.
- Für die Mandel-Salsa das Olivenöl in derselben Pfanne erhitzen. Das Brot in Stücke brechen und mit der Bio-Mandelgewürzmischung Amettla #2 in die Pfanne geben. Bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren goldbraun braten. Knoblauch zugeben und 30 Sekunden anbraten, mit Weißwein ablöschen und 1-2 Min. köcheln lassen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und leicht abkühlen lassen.
- Die Mandelmischung in den Mixer geben, die Brühe zugießen und glatt pürieren. Die Salsa zurück in die Pfanne geben. Die Albondigas in die Salsa geben und bei schwacher Hitze 25 Min. schmoren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Albondigas in eine vorgewärmte Schale füllen. Mit Zitronen-Balsamico beträufeln, mit Petersilie bestreuen und mit Baguette servieren.