

Haselnuss-Küchlein

Ich hatte von der Zubereitung von Haselnuss-Eis noch das Haselnuss-Mus übrig, das ich in die Eismasse nur durch ein Sieb ausgedrückt habe. Es erschien mir zum Wegwerfen einfach zu schade, so dass ich daraus noch etwas zubereiten wollte.

Ich habe das Mus in eine Schüssel gegeben, habe die drei Eiweiße, die ich von der Zubereitung des Haselnuss-Eis auch noch übrig hatte, für Bindung hinzugegeben. Dann, da die Masse noch zu flüssig war, etwas Mehl zum Festigen und Zucker für Süße.

Wenn man einen Spritzbeutel für die Zubereitung von Plätzchen hat, kann man mit etwas Backpapier auch schöne Haselnuss-Plätzchen backen.

Mangels eines Spritzbeckens habe ich kleine, süße Küchlein gebacken, die mit etwas Sahne hervorragend als Dessert schmecken.

Mein Rat: Man kann die Küchlein warm oder auch kalt essen.

Noch ein Rat: Entweder man backt die Küchlein dünn in Eiernringen, dann bekommt man eine größere Anzahl an Küchlein. Oder man gibt den Teig mit dem Esslöffel direkt in die Pfanne, drückt ihn mit dem Pfannenwender flach und erhält ein wenig unförmigere Küchlein.

[amd-zlrecipe-recipe:13]

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Haselnüsse
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 125 g Mehl

- 25 g Zucker
- 3 Eiweiße
- Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein reiben und in eine Schüssel geben.

Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Haselnüsse dazugeben. Unter ständigem Rühren 20 Minuten köcheln lassen und reduzieren.

Haselnuss-Mus in eine Schüssel geben und etwas erkalten lassen.

Eier aufschlagen, trennen und Eiweiße in die Schüssel geben. Mehl und Zucker dazugeben. Alles gut verrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zwei Eierringe hineinstellen. Jeweils zwei Esslöffel der Haselnuss-Masse hineingeben, andrücken und einige Minuten braten. Eierringe herausnehmen, Küchlein mit dem Pfannenwender wenden und nochmals einige Minuten braten.

Etwas Sahne steif schlagen.

Jeweils zwei Küchlein auf zwei Teller geben. Sahne dazugeben. Servieren.

Hackfleisch-Gemüse-Küchlein



Formschön und sehr lecker

Auch dieses Gericht ist schnell zubereitet, bedarf aber etwas Vorbereitungszeit. Das Prinzip ist, das Gemüse zu putzen und dann einfach durch den Fleischwolf zu drehen. Somit hat es die gleiche Struktur wie das Hackfleisch. Und vermengt ergibt dies schöne Küchlein.

Das Gemüse erzeugt beim Durchdrehen durch den Fleischwolf auch eine Menge Flüssigkeit. Es ist somit notwendig, das zerkleinerte Gemüse einige Minuten in ein Küchensieb zu geben, damit die Flüssigkeit abtropft.

Gewürzt habe ich mit Thai-Curry und Kreuzkümmel.

Problematisch war, dass ich kein Ei zum Binden – wie man es ja bei Frikadellen verwendet – mehr vorrätig hatte. Dann fiel mir ein, dass Kartoffelrösti aus rohen oder gekochten Kartoffeln auch ohne Ei zum Binden zubereitet werden. Also vertraute ich einfach darauf, dass die Stärke der Kartoffeln und die Struktur der Zutaten genügend Bindung für die Küchlein ergeben würden, damit ich sie zufriedenstellend zubereiten könnte.

Ich habe mich dann auch zweier Eieringe bedient, in denen ich die Kuchlein gebraten habe. Dies bringt den Kuchlein einerseits ein wenig formschönes Äußeres und andererseits dient es der besseren Stabilität.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 2 Kartoffeln
- 1 $\frac{1}{2}$ Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- ein Stück Ingwer
- 1 $\frac{1}{2}$ orange Minipaprika
- 3 Chinakohlblätter
- 4 Brechbohnen
- 10 Zuckerschoten
- 1 TL Thai-Curry
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit jeweils 10 Min.

Gemüse putzen, eventuell schälen und grob zerkleinern. Alles durch den Fleischwolf drehen. Zerkleinertes Gemüse in ein Küchensieb geben, etwas festpressen und Flüssigkeit für einige Minuten abtropfen lassen. Dann das Gemüse in eine Schüssel geben.

Hackfleisch dazugeben. Mit Curry, Kreuzkümmel und Salz würzen. Alles gut vermischen.



Zwei von Vieren ...

Öl in einer Pfanne erhitzen und zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Jeweils ein Viertel der Fleisch-Gemüse-Masse in die Eierringe geben und etwas festpressen. Auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur jeweils etwa 5–6 Minuten gut braten. Beim Wenden ist Fingerspitzengefühl gefragt. Küchlein mit dem Pfannenwender vom Pfannenboden lösen. Eierringe herausnehmen. Küchlein vorsichtig wenden und für bessere Stabilität Eierringe wieder vorsichtig darüber geben. Küchlein herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen. Zweite Portion der Küchlein braten. Auf den Teller geben und alles servieren.