

Montag bis Freitag, 16:00 Uhr

Rezept

Ziegenkäse-Bällchen mit Pumpernickel, Mango Chutney und Grüne Sauce-Pesto

Veröffentlicht am 05.02.24 um 10:36 Uhr



Bild © hr

Ein Rezept für 4 Personen von Steffen Heindel, Chefkoch, Steffens Herrnmühle in Alzenau.

Zutaten:

Ziegenkäse-Bällchen:

- 200 g Ziegenkäse
- 100 g Frischkäse
- 250 g Pumpernickel, fein gehackt1 EL getrocknete Blüten
- 1 TL Mango Püree
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer, gemahlen
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Curry
- 1 Prise Paprikapulver
- Prise Chilipulver

Mango-Chutney:

- 1 Mango, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Mango Püree
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Honig
- 1 EL fruchtiger Essig

Grüne Sauce-Pesto:

- 1 Päckchen grüne Sauce-Kräuter
(Petersilie/Dill/Boretsch/Sauerampfer/Schnittlauch/Kresse/
Pimpinelle usw.)
- 2 EL Olivenöl oder Rapsöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Dekoration:

· frische essbare Blüten, Kräuter und Kresse

Zubereitung:

Ziegenkäse-Bällchen:

1. den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse vermischen
2. die Blüten, das Mango Püree und die Gewürze dazugeben und erneut verrühren
3. den Pumpernickel fein zerbröseln oder mit dem Messer in feine Würfel schneiden
4. mit z. B. einem Eisportionierer Kugeln aus der Ziegenkäse-Frischkäse-Masse formen die Kugeln in den Pumpernickel-Bröseln wälzen (alternativ: Bällchen in getrockneten Blüten, schwarzem Sesam oder fein gewürfeltem Hirschschenken

wälzen)

Mango-Chutney:

1. die Mango sowie die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden
2. in einer Pfanne die Zwiebeln glasig andünsten
3. die Mango Würfel hinzugeben
4. mit den Gewürzen abschmecken
5. Zucker und Honig dazugeben und kurz karamellisieren
6. mit dem Essig ablöschen
7. evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken

Grüne Sauce-Pesto:

1. die Kräuter grob hacken
2. anschließend mit dem Öl und den Gewürzen fein pürieren

Anrichten:

1. das Chutney in einem Kreis in der Mitte des Tellers anrichten
2. die Ziegenkäse-Frischkäse-Bällchen darauflegen und mit dem Pesto garnieren
3. als Dekoration frische essbare Blüten, Kräuter und Kresse auf dem Teller verteilen

[Sendung: hr-fernsehen, "hallo hessen", 05.02.2024 16:00 Uhr](#) 

Quelle: hr-fernsehen