

///Laktosefrei///Glutenfrei///

# Lammbällchen mit Rote-Rüben-Hummus

*Als ich in meinem Restaurant zum ersten Mal meine Lieblingspeise Lammbällchen anbot, erlebte ich eine Überraschung: Ich verkaufte kein einziges Lammbällchen. Ich blieb hartnäckig, setzte sie in allen möglichen Variationen auf die Karte und ließ Gäste kostenlos probieren. Und siehe da: Sie liebten sie! Wenn wir heute, fünf Jahre später, Lammbällchen anbieten, sind sie als Erstes ausverkauft.*

Zutaten für  
4 Personen

Lammbällchen

1 Bund  
+ 1 EL Petersilie  
4 EL + 1 EL gehobelte Mandeln  
500 g Lammhackfleisch  
1 Ei  
1 EL Reismehl  
1 EL Sambal Oelek  
Salz  
Pfeffer

Hummus

200 g getrocknete Kichererbsen  
1 kleine rote Rübe  
2 EL Olivenöl  
Saft von 1 Zitrone  
1 KL gemahlener Kreuzkümmel  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Tahina  
schwarzer Sesam zum Bestreuen

Kichererbsen über Nacht mit reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag abseihen und gut abwaschen. In einem großen Topf in Wasser ohne Salz aufkochen. Ca. 30 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abseihen und kalt abschrecken, abkühlen lassen.

Rote Rübe schälen und kochen. Abgießen und abkühlen lassen.

Petersilie waschen und hacken. Mandeln im Ofen oder in der Pfanne goldbraun rösten. Alle Zutaten für die Bällchen gut vermengen, relativ stark würzen. Mit dem Pfeffer nicht sparen! Eventuell für einige Stunden mit einer Folie bedeckt kühl stellen, damit die Fleischmasse durchziehen kann.

Kleine Kugeln formen. Auf ein geöltes Blech legen und ca. 20 Minuten bei 200 °C im vorgeheizten Ofen braten.

Abgekühlte Kichererbsen mit der roten Rübe, Öl, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Tahina und ca. 5–6 EL Wasser pürieren. Genügend Wasser hinzufügen, damit der Hummus cremiger wird. Mit Sesam bestreuen.

Lammbällchen mit Petersilie und Mandeln bestreuen. Die Bällchen schmecken warm ebenso gut wie kalt.

**Tipp\_Rote Rüben am besten mit Plastik-Handschuhen schälen, da sie sehr stark abfärben. Falls man doch ein paar Spritzer abbekommt: Mit Zitronensaft löst sich die Farbe am besten!**

**Kichererbsen nie salzen, während sie kochen, da sich sonst ihre Schale löst. Schale und Erbsen zu sortieren ist eine endlose Arbeit.**





///Vegetarisch///Vegane Variante///Glutenfrei///

## Pinker Linsensalat

*Ich verwende nie Lebensmittelfarbe und freue mich immer wieder, wenn Speisen selber Farbe geben können. Mit roten Rüben kann man nicht nur Ostereier färben, sondern auch braunen Linsen einen Farbklecks verpassen. Ein wunderbares Rezept, wenn die meisten Sommer- und Herbst-Gemüsesorten in den Winterschlaf versetzt werden und Rüben Hochsaison haben!*

Die Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag gut abspülen, in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen. Abseihen und abschrecken.

Rote Rüben schälen, in Salzwasser ca. 30 Minuten kochen. Abgießen und würfeln. Die Hälfte der Würfel mit dem Joghurt pürieren, bis der Joghurt schön pink wird. Wenn er noch Farbe brauchen kann, Rübenanteil anpassen.

Liebstöckel zupfen. Alle vorbereiteten Zutaten vermengen und mit Kreuzkümmel, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

*Variationen\_Auch andere Linsensorten eignen sich gut für diesen Salat, zum Beispiel Belugalinsen oder rote Linsen, die nicht über Nacht eingeweicht werden müssen und am Tag selber gekocht werden können.*

*Für eine vegane Variante einfach den Joghurt weglassen und stattdessen die Rüben mit 1 EL Tahina, Wasser und Olivenöl pürieren.*

Zutaten für  
4 Personen

- 300 g getrocknete grüne Linsen
- 2 mittelgroße rote Rüben
- Salz
- 4 EL griechischer Joghurt
- 1 Handvoll Liebstöckel
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Olivenöl zum Marinieren
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Pfeffer

///Vegetarisch///Glutenfrei///

# Lebkuchen-Nougat-Mousse

Zutaten für  
4 Personen

250 g  
Kochschokolade



3  
Eier



60 g  
Zucker



300 ml  
Sahne



+ Sahne zum  
Dekorieren

½ TL  
Lebkuchengewürz



Schokoladen-  
raspeln

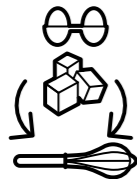


1



Schokolade in  
Stücke brechen  
und schmelzen.

2



Eier und Zucker  
mit einem  
Schneebeesen  
schlagen, bis die  
Mischung weiß  
wird.

3



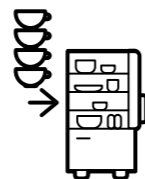
Mit einem  
Metalllöffel mit  
der Schokolade  
vermengen,  
Lebkuchen-  
gewürz unter-  
rühren.

4



300 ml Sahne  
schlagen und  
unterheben.

5



In Tassen oder  
Dessertschalen  
füllen, 2 Stunden  
in den Kühl-  
schrank stellen.

6



Mit Sahne-  
häubchen und  
Schokoras-  
peln  
garniert  
servieren.

