



Kalter Hackbraten Asia-Style auf Salat

Hackbraten Asia-Style

250 g Rindshackfleisch 250 g Schweinshackfleisch	in eine Schüssel geben
1 weisses Brötchen oder 1 Scheibe Toastbrot	in lauwarmem Wasser einweichen, anschliessend ausdrücken, mit einer Speisegabel zerkleinern
1 Ei	beifügen
1 Schalotte 2 Knoblauchzehen	schälen, fein hacken, dazu geben
1 Frühlingszwiebel	rüsten, waschen, in feine Ringe schneiden, dazu geben
1 rote Chilischote	Stielansatz abschneiden, der Länge nach halbieren, mit dem Messerrücken Samen und Trennhäute entfernen. Chiliffleisch sehr fein hacken, beifügen
ca. 2 cm frischer Ingwer	schälen, fein dazu reiben
1 Zitronengras	rüsten, sehr fein hacken, dazu geben
½ Bund Koriander frisch	hacken, dazu streuen
1 EL Sambal Oelek	beifügen
4 EL Sojasauce	dazu giessen
½ TL Currypulver	dazu streuen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, alles zusammen zu einer festen Masse verkneten. Daraus einen grossen oder zwei kleine Hackbraten formen, ca. eine Stunde kühl stellen. Backofen auf 200° C vorheizen. Hackbraten auf ein geöltes Backblech legen und im Backofen während ca. 30-40 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen oder noch leicht warm in Tranchen schneiden

Salat

60 g frischer Schnittsalat	rüsten, waschen, trocken schleudern, auf einer Platte auslegen
2 Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, in feine Ringe schneiden, darüber streuen
100 g Cherrytomaten	waschen, halbieren, dazu legen
50 g ungesalzene Erdnüsse	grob hacken, in einer beschichteten Bratpfanne trocken anrösten, etwas auskühlen lassen, über den Salat geben



Salat-Dressing

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 EL grüne Pfefferkörner | grob hacken, in eine Schüssel geben |
| 2 Knoblauchzehen | schälen, fein hacken, beifügen |
| 1 Stängel Zitronengras | sehr fein hacken, ebenfalls dazu geben |
| Salz aus der Mühle | |
| Schwarzer Pfeffer aus der Mühle | abschmecken, alles zusammen gut mischen |
| 4 EL Zitronensaft | |
| 2 EL Sojasauce | dazu rühren |
| 8 EL Pflanzenöl | beifügen, gut vermischen. Das Dressing über den Salat tröpfeln |