

BÁNH MÌ

mit mariniertem Spargel, süß-scharfen Hackbällchen & Sriracha-Mayonnaise

Lecker

H MAGAZIN



ZUBEREITUNG

Als erstes mit der Vorbereitung des Gemüses beginnen. Dafür die unteren 2 cm des grünen Spargels abschneiden und diesen vom Kopf abwärts mit einem Sparschäler schälen. Karotten ebenfalls mithilfe des Sparschälers längs in dünne Streifen schneiden. Radieschen in sehr dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen abziehen und mit der Messerseite flachdrücken. In einem kleinen Topf 500 ml Wasser mit Weißweinessig, Knoblauchzehen, Zucker und Salz aufkochen. Topf vom Herd nehmen, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, Spargel- und Karottenstreifen sowie Radieschenscheiben hineingeben und 20 Minuten ziehen lassen. Danach abgießen, Knoblauchzehen entfernen und das übrige Gemüse zurück in den Topf geben.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren und die Hackbällchen zubereiten. Dafür die Zitrone abreiben, halbieren sowie auspressen und die Hälfte des Abriebs mit Rinderhackfleisch, Ei, 2 EL Sweet-Chili-Sauce, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel verkneten. Aus der Hackfleischmasse 10 Bällchen rollen. Die Hälfte des Zitronensaftes in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Sweet-Chili-Sauce und 2 EL Wasser verrühren. Eine mittelgroße Pfanne mit 4 EL Pflanzenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin die Hackbällchen rundherum 6 bis 8 Minuten anbraten. 2 Minuten bevor die Hackbällchen fertig gebraten sind, die Mischung aus Zitronensaft, süß-scharfer Sauce und Wasser in die Pfanne geben, die Bällchen darin schwenken und die Flüssigkeit fast komplett einkochen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Den restlichen Zitronenabrieb zum Gemüse in den Topf geben und nochmals alles vermengen. Für die Sriracha-Mayonnaise in einer kleinen Schüssel restlichen Zitronensaft, Mayonnaise und Srirachasauce verrühren.

Zum Servieren das Baguettebrot längs aufschneiden, ohne es durchzuschneiden. Die Sriracha-Mayonnaise auf den Schnittflächen verteilen, das marinierte Gemüse auf die Unterseite geben und Hackbällchen darauflegen. Koriander auf die Bällchen platzieren, das Baguette in 4 Portionen schneiden und das Bánh Mì genießen.

ZUTATEN

für 2 Portionen

Für das marinierte Gemüse:

8 Stangen grünen Spargel
2 Karotten
6 Radieschen
2 Knoblauchzehen
80 ml Weißweinessig
4 EL Zucker
1 TL Salz

Für die süß-scharfen Hackbällchen:

300 g Rinderhackfleisch
1 Ei
4 EL Sweet-Chili-Sauce
1 Knoblauchzehe
1 Bio-Zitrone
½ TL Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer
4 EL Pflanzenöl zum Braten

Für die Sriracha-Mayonnaise:

80 g Mayonnaise
2 EL Srirachasauce

Außerdem:

20 g Koriander
1 Baguettebrot

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, Sieber, mittelgroße Schüssel, mittelgroße Pfanne, kleine Schüssel, Feinreibe, Zitruspresse