

Zutaten

- 350 g Rinderhackfleisch
- je 1 Msp. Kreuzkümmel, geräucherte Paprika und Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1/2 trockenes Brötchen
- 1 Ei
- Öl, Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Chili
- 1 TL Fenchelsaat
- 2 Lorbeer-Blätter
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 50 ml Rotwein
- 50 ml Orangensaft
- 4 frische Tomaten
- 100 g geriebener Manchego
- Basilikum, Rosmarin und Thymian
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Baskische Karamell-

Hauptgang

Albondigas mit Tomatensauce

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Albondigas mit Tomatensauce. Jetzt nachkochen und die Tapas-Kunst meistern bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Knoblauch und Schalotte fein würfeln und glasig anschwitzen. Brötchen ausdrücken,
2. zusammen mit den Gewürzen und dem Ei unter das Rinderhackfleisch mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Anschließend zu kleinen Bällchen formen.
3. Tipp: Die Hände einfetten, dann kann man leichter Bällchen formen.
4. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten ca. 1 Minute braten. Fleischbällchen in eine feuerfeste Form geben.
5. Zwiebeln, Chili und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Gewürze und Zucker hinzufügen, leicht karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen, dann für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Tomaten würfeln und zusammen mit den fein geschnittenen Kräutern fein in den Topf geben. Die Sauce anschließend herzhaft abschmecken. Die Tomatensauce auf die Fleischbällchen geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und bei 180 Grad im Ofen (Ober- und Unterhitze) ca. 10-12

Creme
- x4
- 200 ml Sahne
- Zucker
- 4 Dessertgläser
- x4
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 25 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- Vanillemark, Zitronenabrieb
- x4
- 500 g Milch
- 20 g Stärke
- 3 Eigelb
- 90 g Zucker
- Zitronenabrieb, Zimtstange
- 2/3 Milch mit Zucker und Zimtstage zum Kochen bringen. 5 Minuten ziehen lassen. Eiermischung unter ständigem Rühren zu der kochenden Milch geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Creme in eine kalte Schüssel umfüllen und mit Folie direkt auf der Oberfläche abdecken. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.
- 50 g Zucker
- 2 Nelken
- 4 cl Brandy

Minuten gratinieren.

6. Sahne steif schlagen und kurz vor Ende den Zucker hinzugeben. Sahne auf alle Gläser verteilen.
7. Eier, Zucker, Vanille, Salz und Zitronenschale in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis der Zucker gelöst ist (nur lauwarm!). Eiermasse in der Küchenmaschine sehr schaumig aufschlagen. Mehl und Stärke sieben, vorsichtig unterheben. Mulden einer Muffinform ca. ¾ mit der Biskuitmasse befüllen. Im Backofen bei Ober- Unterhitze 180 °C 10-15 Minuten backen.
8. Eigelbe mit Stärke und 1/3 der Milch glattrühren.
9. Zucker mit 50 ml Wasser und Nelken aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Brandy anschließend unterrühren.
10. Biskuit aus der Form nehmen und waagerecht in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Jeweils 1 Scheibe Biskuit auf die Sahne legen. Biskuit mit Sirup tränken. Creme glattrühren und die Gläser damit auffüllen. Desserts mit Zucker bestreuen und mit einem glühend-heißen Brenneisen karamellisieren. Alternativ kann auch ein Bunsenbrenner genutzt werden.