

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 01.10.2024

Frittierte Kürbisbällchen mit Chili-Mayonnaise

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg Hokkaido-Kürbis
 1 Kartoffel
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Butter
 50 ml Gemüsebrühe, ca. Frittierte Kürbisbällchen mit Chili-Mayonnaise
 1 EL Zitronensaft
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 100 g Bergkäse, Gouda oder Parmesan
 80 g Mehl
 100 g Semmelbrösel
 3 Eier (Größe M)
 500 ml Pflanzenöl zum Braten und Frittieren

Für die Chili-Mayonnaise

1 Ei (Größe M)
 1 TL Senf, z. B. Dijonsenf
 etwas Salz
 etwas Zucker
 etwas Pfeffer
 etwas Zitronensaft
 180 ml Oliven- oder Rapsöl, ca.
 etwas Chilipulver oder Chiliflocken
 1 Bund Schnittlauch



Zubereitung:

1. **Für die Kürbisbällchen** Kürbis und Kartoffel putzen, abbrausen, halbieren, entkernen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
3. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Kürbis- und Kartoffelwürfel zugeben und ebenfalls andünsten.
4. Brühe und Zitronensaft zugeben. Kürbis-Kartoffel-Mix mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze sehr weich dünsten.
5. Kürbis- und Kartoffelwürfel fein zerstampfen (die Kürbismasse sollte relativ trocken sein). Stampf handwarm abkühlen lassen.
6. Käse reiben und unter den Stampf rühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und abkühlen lassen.
7. **Inzwischen für die Chili-Mayonnaise** das Ei, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft in einer Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer mischen. Das Öl nach und nach zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
8. Die Mayonnaise erneut abschmecken und bis zum Servieren kaltstellen.
9. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf Tellern verteilen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen.
10. **Aus der Kürbismischung** mit angefeuchteten Händen etwa walnussgroße Bällchen formen. Falls die Masse zu weich ist, noch einige Esslöffel Semmelbrösel untermischen und kurz quellen lassen, bis die Masse formbar ist.
11. Das Öl in einer Fritteuse oder großem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen.
12. Kürbisbällchen zunächst fein mit Mehl bestäuben, dann im verquirlten Ei rundum wenden. Bällchen anschließend in den Semmelbröseln wenden.
13. Kürbisbällchen portionsweise im heißen Öl rundherum goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
14. **Für die Chili-Mayo** den Schnittlauch abbrausen, trocken und in Röllchen schneiden. Mit der Mayonnaise mischen.
15. Kürbisbällchen und Chili-Mayonnaise anrichten und servieren.