



Albóndigas von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Albóndigas

500 g Hackfleisch (von Lamm oder Rind)
Kreuzkümmel
1 Zwiebel
Knoblauch
Chilis
Pimentón de la Vera (alternativ Paprikapulver)
25 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer
1 Ei
2 EL Semmelbrösel
1 EL Öl
Petersilie
2 EL Tomatenmark
50 ml roter Traubensaft
1 Dose gehackte Tomaten
Salz, Zucker

Papas arrugadas

500 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
150 g grobes Meersalz

Pimentos de padrón

2 EL hitzebeständiges Olivenöl
200 g Bratpaprika
Knoblauch
Flor de Sal (alternativ Fleur de Sel oder grobes Meersalz)

Zubereitung (20 Minuten, ohne Garzeiten)

Für die Papas arrugadas die Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf geben. So viel Wasser hinzugeben, dass sie gerade so bedeckt sind, das Salz hinzufügen und aufkochen lassen. Nun die Kartoffeln etwa 20 Minuten weichkochen, dann das Wasser abschütten und den Topf zurück auf den Herd stellen. Bei niedriger Hitze die Kartoffeln austrocknen lassen, währenddessen bildet sich eine leichte Salzkruste um die Kartoffeln. Sie werden schrumpelig.

In der Zwischenzeit die Albóndigas zubereiten. Das Hackfleisch mit Kreuzkümmel, einer halben, gewürfelten Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Chili, Pimentón de la Vera, gehackten Pinienkernen, Salz, Pfeffer, einem Ei und Semmelbröseln vermischen. Gut durchkneten, sodass eine Bindung entsteht.

Die andere Zwiebelhälfte würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Knoblauch sowie Chili zerkleinern und mitbraten. Grob gehackte Petersilie sowie Tomatenmark hinzugeben und mit



rotem Traubensaft ablöschen. Auffüllen mit gehackten Tomaten und mit Salz sowie einer Prise Zucker würzen. Nun mit einem Eisportionierer oder feuchten Händen kleine Bällchen formen und direkt in die Sauce geben. Bei 220 Grad etwa 15 Minuten im Ofen schmoren lassen – die Sauce sollte schön eingedickt sein.

Für die Pimientos de padrón das Olivenöl stark erhitzen und die Bratpaprikas im Ganzen darin braten, bis sie Blasen und dunkle Stellen bekommen, das ist in diesem Fall gewünscht. Grob zerkleinerten Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Vom Herd nehmen, mit Flor de Sal würzen und sofort mit Albóndigas und Papas arrugadas in kleinen Schälchen servieren.