



Tsukane - Japanische Fleischbällchen

Zutaten

für 6 Personen

Tsukane

400 g Rindsgehacktes 5mm

400 g Rinder Brät (vom Metzger)

60 g Frühlingszwiebeln

100 ml Tonkatsu Sauce

50 kg geriebenes Weissbrot

7 g Koriander

100 ml Mineralwasser

12 g Ingwer gehackt

2 Stck Eier

30 ml Milch

Kanzuri Dip

10 g Kanzuri Pasten / fermentierte Chili Paste

10 ml Limettensaft und Abrieb

200 g selbstgemachte Mayonaise

Etwas Salz

Zubereitung

Tsukane

Die Frühlingszwiebeln und Ingwer fein hacken. Mit den restlichen Zutaten mischen und so lange durchkneten, bis eine homogene Masse entsteht.

Kleine gleichmässige Kugeln formen und anbraten.

Alles zusammen zu einer feinen Mayonaise rühren. Wir servieren dazu Reis oder Kartoffel Miso Püree



THE ALPINA
GSTAAD