Hirsebällchen auf Karotten-Vanille-Ragout



50—60 Min

Zubereitung

1. Zuerst wird das Karotten-Vanille-Ragout zubereitet. Die Karotten und die Schalotte schälen und schneiden. Dann in einem Topf Öl erhitzen und das Gemüse darin glasig andünsten.
2. Die Vanilleschote auskratzen und gemeinsam mit Mark in den Topf geben. Suppe und Schlagobers beimengen, alles gut umrühren und so lange kochen, bis die Karottenstücke weich sind.
3. Die Vanilleschote entfernen und mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Bällchen die Hirse kurz abspülen und mit 500ml Suppe und Curcuma aufkochen lassen. Mit geschlossenem Deckel und auf niedriger Stufe für 20-30 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Anschließend mit dem geriebenen Käse vermengen. Mit den Händen kleine Bällchen formen und in einer Pfanne in genügend heißem Öl knusprig braten.
6. Die Bällchen auf dem Ragout mit frischer Petersilie, einem Spritzer Zitronensaft und einem knackigem Salat servieren.

TIPP: Beim Rollen der Hirsebällchen Handschuhe tragen, damit die gelbe Farbe nicht auf den Händen bleibt.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Creme

1 kg	Karotten
2 Stk.	Schalotten
150 ml	Schlagobers
250 ml	Gemüsesuppe
1 Stk.	Meersalz jodiert grob
1 Stk.	Pfeffer bunt ganz
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Für die Bällchen

250 g	Goldhirse
500 ml	Gemüsesuppe
60 g	Geriebener Käse
0.5 TL	Curcuma gemahlen
1 Tasse	Frische Petersilie
1 Stk.	Zitrone