

Kochen mit Stern | Keftes mit Radieschen-Remoulade

Zutaten:

- 400 g Kalbshackfleisch
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 50 g Joghurt
- 1 EL Senf
- 1 Ei
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 Zitrone
- 2 Stängel frische Minze
- 10 cl Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit 2 EL Joghurt, Zitronenabrieb, 1 TL Kreuzkümmel, gehackte Frühlingszwiebeln, gehackte Minze, 1 Ei, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Für die Remoulade den restlichen Joghurt mit Senf, 5 cl Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Salzen und restlichen Kreuzkümmel dazugeben. Radieschen in dünne Scheiben hobeln und in die Remoulade geben. Alles gut verrühren und ein paar Minuten ziehen lassen.

Das Hack zu flachen Keftes formen und im restlichen Olivenöl wenden. Keftes auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 – 5 Minuten grillen und anschließend 2 Minuten ruhen lassen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern