Bombas de patata y carne ? Gefüllte Kartoffelkugeln mit Lammhackfleisch

Die "Bombas" sind vor allem in Katalonien als Tapa sehr beliebt. Man isst sie an der Bar zu einem Glas Rotwein, oder zusammen mit anderen Tapas als kleine, leichte Mahlzeit. Die Zubereitung ist nicht allzu kompliziert: Gut eingekochtes Hackfleisch wie in eine Hülle aus Kartoffelstock eingeschlagen und zu einer Kugel geformt. Diese werden paniert und in reichlich Öl in der Pfanne, oder noch besser in der Fritteuse ausgebacken.

Die Zubereitung hat gut geklappt, aber...: Beim Ausbacken in der Pfanne sind die empfindlichen Kugeln nicht gerade auseinandergebrochen, aber etwas stark eingerissen und aus der Form gefallen. Vermutlich habe ich die Kugeln zu gross geformt, sie waren fast tennisballgross. Die kleinste Kugel hielt denn auch am besten zusammen. Und, die Hülle aus dem Kartoffelteig war vermutlich zu dick, dabei wäre es ein leichtes gewesen, die Hülle dünner zu machen, denn der Kartoffelteig, mit reichlich Butter drin (ev. etwas weniger?) ist sehr geschmeidig und leicht formbar. Die Kartoffelmasse, obwohl kein Teig im eigentliche Sinne, bläht sich beim ausbacken etwas aus und wird dadurch weicher.

Zutaten (5-7 Kugeln)

400g	Kartoffeln (eher festkochend)
40g	Butter
3El	Milch
1	Ei
	Paniermehl
150g	Lammhackfleisch
100g	Passata die Pomodoro
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter
	Rapsöl

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser gar kochen (ca. 20 Minuten). Herdplatte ausschalten. Kartoffeln abschütten und in die noch heisse Pfanne zurückgeben. 2 Minuten unter leichtem Rütteln ausdampfen lassen. Kartoffel wieder aus der Pfanne nehmen. Milch in die Pfanne geben und leicht erhitzen, Butter zugeben und schmelzen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die Buttermich drücken, mit wenig Muskatnuss und Pfeffer würzen. Mit einer Kelle gut verrühren und auskalten lassen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten andünsten. Hackfleisch locker dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Nicht darinm herumstochern, da es sonst Saft zieht. Erst danach wenden und nochmals ca. 2-3 Minuten braten. Passata und ca. 1dl Wasser zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Eventuell noch etwas Wasser ergänzen, das Hackfleisch sollte aber zum Schluss nur noch in wenig Saft liegen. Auskalten lassen.

Das Ei in einem flachen Teller verklopfen. Paniermehl auf einen Teller geben.

Die Kugeln werden am besten in der Hand geformt: Ein baumussgrosses Stück Kartoffelteig in die Handfläche legen und flach drücken, so das in der Mitte eine kleine Delle entsteht. Hackfleisch in die Delle legen und mit einem weiteren Stück Kartoffelteig bedecken. Zu einer Kugel formen. Vorsichtig durch das Ei drehen, Kugel wieder in die Handfläche legen und mit reichlich Paniermehl bestreuen und mit beiden Händen ringsum verteilen und leicht festdrücken.

Rapsöl bis knapp an den Rauchpunkt erhitzen, Bombas hineinlegen und allseitig goldbraun braten. Sie müssen sehr vorsichtig gewendet werden, am besten mit zwei Esslöffeln.