

Johann Lafer | Gefüllte Kalbs-Frikadellen mit Basilikum-Bandnudeln

Zutaten für 4 Personen

Für die Frikadellen:

- 400 g Kalbfleisch
- 100 g durchwachsener Speck
- 3 Kugeln Büffelmozzarella à 125 g
- 100 ml Milch
- 1 Brötchen, vom Vortag
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchknolle
- 2 EL getrocknete Tomaten
- 1 Petersilienstiel
- 20 Estragonblätter
- 50 g Pinienkerne
- 2 EL Olivenöl
- 1 Ei
- 50 g Butterschmalz
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- Chili aus der Mühle, ersatzweise Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Nudeln:

- 250 g Bandnudeln
- 50 g Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Basilikumstiel
- 5 EL Balsamico bianco
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Brötchen in kleine Würfel schneiden und in lauwarm erhitzter Milch einweichen.

2 Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Estragonblätter waschen und klein schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett

goldbraun rösten. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten-, Knoblauch- und Tomatenwürfel darin kurz andünsten. Kräuter und Pinienkerne dazugeben und die Masse auskühlen lassen.

Speck klein schneiden. Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und mit dem Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Kalbshackfleisch mit den eingeweichten Brötchenwürfeln und der Tomaten-Kräuter-Mischung in einer Schüssel vermischen. Das Ei zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und die Masse etwas ruhen lassen.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Hackmasse in gleich große Frikadellen von ca. 8 cm Durchmesser formen (am besten mithilfe eines Metallringes). Dabei jeweils 1 Mozzarellascheibe in die Mitte einer Frikadelle einarbeiten, sodass die Hackmasse den Mozzarella umschließt.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze langsam anbraten. Restliche Schalotten und die übrige Knoblauchknolle ungeschält quer halbieren. Kräuterzweige waschen, trocken schütteln, mit Schalotte und Knoblauch in die Pfanne geben. Frikadellen bei mittlerer Hitze fertig garen, dabei einmal wenden.

Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker darin leicht karamellisieren. Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und im Karamell anbraten. Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zu den Kirschtomaten geben. Kurz schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mit Essig und restlichen Butter unter die Nudeln mischen.

Die Basilikum-Nudeln mit je 1 – 2 Kalbs-Frikadellen auf Tellern anrichten.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.02.2007

Prominente Gäste: Susanne Fröhlich & Patrick Lindner