



LUDWIG VON KAPFF

WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

FRANCIS PANIEGO EMPFIEHLT

FLEISCHBÄLLCHEN

MIT FLÜSSIGEM TRÜFFELHERZ AUF ALIGOT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

Für die Trüffelherzbasis:

150 ml Olivenöl (gerne intensiv!)
340 g Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
½ Stock Sellerie
1 Stange Lauch
300 g Tomaten
1 kg Markknochen
3 Liter Wasser
35 g Schwarzer Wintertrüffel (gerieben)

Für das Trüffelherz:

100 g Butter
60 g Schalotten
30 ml Portwein
35 ml Schwarztrüffelöl

Für die Fleischbällchen:

375 g Rinderlenden
375 g Schweinefilets
75 g Schweineschmalz
1 frisches Ei
30 g Panco (japanische Semmelbrösel)
Schwarzer Pfeffer
Salz

Für das Aligot:

1 kg Kartoffeln
400 g Käse (Tomme de Savoie)
100 ml Sahne
100 g Butter

Die Basis des Trüffelherzens:

Die Tomaten in Würfel schneiden, das andere Gemüse fein hacken. Öl in den offenen Schnellkochtopf geben. Das gesamte Gemüse darin leicht anbraten, bis es weich ist.

Die Knochen eine Stunde lang bei 190°C im Backofen rösten und, sobald sie braun sind, zum Gemüse geben. Die Knochen mit Wasser befeuchten, den Topf schließen und das Ganze 45 Minuten lang kochen. Das Wasser abgießen, die Knochen entnehmen und noch einmal alles einkochen. Im Anschluss daran den geriebenen Trüffel hinzufügen und nach Bedarf würzen.

Das Trüffelherz:

Die Schalotten in der Butter leicht anbraten und, sobald sie weich sind, den Port hinzufügen und einkochen lassen. Nun die Trüffelbasis aus der vorherigen Zubereitung zusammen mit dem Trüffelöl hinzufügen und durchmischen. Die entstandene Masse in Gefrierformen aufteilen, die etwa halben Kugeln entsprechen und darin gefrieren lassen, sodass sie später einzeln leicht im Fleischbällchen verarbeitet werden können.

Die Fleischbällchen:

Rinderlende, Schweinefilet und Schmalz einmal durch den Fleischwolf drehen.

Das Fleisch in einer Schüssel würzen. Das zuvor in Milch eingeweichte und abgetropfte Brot hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein geschlagenes Ei dazu geben. Alles gut durchmengen. Anschließend zu etwa 45 Gramm schweren Fleischbällchen formen.

Die Bällchen auf einer Folie anordnen und das gefrorene Trüffelherz darin einschließen. Nutzen Sie dafür die Folie und achten Sie darauf, dass in etwa eine Tomatenform entsteht.

Die Fleischbällchen mit Mehl bestäuben und mit Ei und Panco bestreichen. Die Bällchen anschließend anbraten, bis sie außen braun sind.

Das Trüffelherz verflüssigt sich im Inneren der Bällchen automatisch. Achten Sie daher darauf, dass Sie die Bällchen nicht überbraten, da sie sich möglicherweise öffnen. Die Bällchen kurz vor dem Servieren im Ofen zuende garen.

Das Aligot:

Den Käse reiben. Die Kartoffeln mit Schale kochen, bis Sie einen Spieß ohne Kraftaufwand durch die Kartoffel schieben können. Die Kartoffeln sorgfältig schälen und mit einem Kartoffelstampfer in einem Topf zerstampfen.

Den Topf auf mittlere Hitze erwärmen und Sahne, Butter sowie den geriebenen Käse hinzufügen.

Mithilfe eines Pfannenwenders die Mischung immer in dieselbe Richtung durchrühren, bis eine gleichmäßige, elastische Mischung entsteht. Rühren Sie einige Male und heben Sie die Mischung dabei aus dem Topf, bis sie zerbricht. Diese Bewegung verleiht dem Aligot seine typische Elastizität.

Servieren:

Füllen Sie einen Löffel Aligot auf den Tellerboden und legen Sie das warme Fleischbällchen obendrauf. Zum weiteren Anrichten und Verzieren eignen sich eine klassische braune Sauce und einige Trüffelscheiben sehr gut. Eine ideale Ergänzung bildet ein Glas Marqués de Riscal Reserva, der sich mit seiner reifen Frucht und feinen Gewürznoten wunderbar mit dem Gericht kombinieren lässt.



UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM REZEPT

2015 Marqués de Riscal Reserva Rioja DOCa

0,75 l | Art.Nr. 315911 • Alkohol: 14,0% vol