

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Rezept von La Tavola

Kalbfleisch-Lollipops im Gurkenmantel auf würzigem Tomaten-Concassée

WERKZEUGE

- Mixer
- Sieb, fein
- Schneebeesen
- Schaumkelle
- Klarsichtfolie
- Holzspiesse

ZUTATEN

Kalbfleisch-Lollipops

- 1 kg Kalbfleischgehacktes, 2-mal durch den Wolf gedreht
- 2 Schalotten, geschält, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
- 80g *Ingwer, frisch, geschält, gerieben
- ½ Bund *Koriander, fein gehackt
- 2Tl *Maggia-Pfeffer
- 1Tl *Piment d'Espelette
- 1Tl *Fenchelblütensamen
- *Fleur de Sel
- 2 *Eier
- 4 Toastbrotsscheiben, ohne Rinde, gewürfelt, in Milch eingeweicht
- 2l Rindfleischbouillon
- Bratbutter

Gurkenmantel

- 2 Salatgurken, geschält, entkernt, gewürfelt
- Salz
- 20g Petersilie, fein gehackt
- 0,4dl Gin
- 6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Würziges Tomaten-Concassée

- 4 Fleischtomaten, gross, enthäutet, entkernt, fein gehackt
- 2 Peperoncini, rot, entkernt, fein gehackt, blanchiert
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt, blanchiert
- Wenig Sojasauce, weiss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Garnitur

- Einige Sprossen

ZUBEREITUNG

Kalbfleisch-Lollipops im Gurkenmantel

Die Schalotte und den Knoblauch in Bratbutter anziehen und unter das Kalbfleisch mischen. Mit den *Zutaten und der gut ausgedrückten Toastbrotmasse mischen. Gut verkneten und abschmecken. Mit nassen Händen mundgerechte Bällchen formen und in der heissen Rindfleischbouillon ziehen lassen. Die Bällchen sind gar, wenn sie an



die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bratbutter erhitzen und die Bällchen ringsum braun anbraten nochmals auf Küchenpapier legen, entfetten und auskühlen lassen.

Gurkenmantel

Die Salatgurken leicht salzen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Petersilie hinzugeben und mit dem Mixer sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. Den Gin erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mithilfe des Schneebeesen in die Gurkenmasse rühren. Im Kühlschrank auskühlen lassen und kurz vor dem Gelieren weiterverarbeiten.

Würziges Tomaten-Concassée

Alle Zutaten mischen und abschmecken.

FERTIGSTELLEN

Je einen Holzspieß in ein Hackbällchen stecken und wiederholt in das Gurkengelee tauchen. Bis das Fleisch eine dichte, grüne Hülle hat. Einen Teller mit Klarsichtfolie belegen, die Bällchen nebeneinander auf die Klarsichtfolie setzen und auskühlen lassen.

ANRICHTEN

Das Tomaten-Concassée in einer Schüssel anrichten. Die Kalbfleisch-Lollipops im Gurkenmantel auf das Tomaten-Concassée setzen und mit Sprossen garnieren.