

Das Rezept

Polpette al Limone



Für 4 Personen

500 g Rindshackfleisch,
2 Schalotten, fein
gehackt, 2 EL Ricotta,
1 Ei, 4 EL Paniermehl,
2 EL Olivenöl, 2 dl Milch,
1,5 dl Rahm,

1 Biozitron, Raps und Saft, 1 Lorbeerblatt,
1–2 EL Maizena, 1 Prise Zucker, 2 EL Kapern,
½ Bund Petersilie, fein gehackt, Salz, Pfeffer
aus der Mühle

Hackfleisch, Schalotten, Ricotta, Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer vermischen und aus der Masse kleine Klösschen formen. Diese in Olivenöl unter Wenden bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Bratenfond mit Milch und Rahm ablöschen. Zitronensaft und Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Maizena mit wenig Wasser verrühren, zur Sauce geben und aufkochen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Polpette, Kapern und die Hälfte des Zitronenraps in die Sauce geben und erhitzen. Polpette auf Tellern anrichten, mit Sauce umgiessen und mit restlichem Zitronenraps und Petersilie ausgarnieren.

Miele Kursküche Spreitenbach