

Polpette an Speck-Tartufata-Sauce

 lamiacucina.wordpress.com/2014/01/21/polpette-an-speck-tartufata-sauce/

lamiacucina



Speck und Trüffel-Tartufata, eine eigenwillige Saucen-Kombination, die mir bei Lucas Rosenblatt auf Anhieb so gut gefallen hat, dass ich sie mir aufgeschrieben habe. Einmal geöffnet, hält sich ein Gläschen Tartufata nicht mehr ewig. Deshalb war mir die Sauce eine willkommene Resteverwertung. Während die Polpette schon im Ofen brutzelten, beschlichen mich Zweifel, ob Frau L. die Sauce gefallen würde. Speck schiebt sie mir meist auf meinen Teller rüber: Iss du das ! Schnell noch ein kurzes Alternativ-Sösseli angerührt aus Demi-Glace, Rotwein und strattü. Beides gut. Dann noch das Foto. So wie bei [Meisterfotograf Uwe](#) hätte es aussehen sollen, sah es natürlich nicht aus. Fertig und Aufgetischt. Enttäuschung am Tisch: **Keine Beilage dazu ?** Teller wieder an die Wärme zurück und ein paar Penne abgekocht. Frauen können eine Küchenmannschaft ganz schön ins Schleudern bringen.

Zutaten

gibt 12 Polpette, für 4 Personen

für die Polpette:

- 500 g Kalbshackfleisch
- 1 frisches Ei
- 50 g Schalotte, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1 Peperoncino, entkernt, fein gehackt
- 4 Sardellenfilets in Olivenöl, abgetropft
- 3 Tlf. Salzkapern, gewässert
- 1 Tlf. Bio-Zitronenabrieb
- ca. 6 Elf. selbstgemachte Semmelbrösel
- Salz (brauchs kaum)
- Pfeffer, Piment d'Espelette, Majoran getrocknet
- Olivenöl

für die Speck-Tartufata-Sauce:

40 g magerer Bratspeck, feinst gewürfelt

ca. 3-4 Elf. saurer Halbrahm

1 Elf. Tartufata

Salz und Schwarzer Pfeffer

für die Tomaten-Demi-Glace:

80 ml Demi Glace (mein dunkler Kalbsfond)

1 Elf. Strattù

30 ml Rotwein

Pfeffer, Salz

**Zubereitung***für die Polpette:*

(1) Hackfleisch, Ei, Schalotten, Knoblauch, Peperoncino, Sardellen, Semmelbrösel gut verkneten. Mit den Gewürzen abschmecken.

(2) Den Ofen auf 220°C vorheizen. Aus der Masse Golfball-grosse Bällchen formen. Wenig Öl in eine Kasserolle geben, die Polpette rundum anbraten, dann in den Ofen stellen und weitere 15-20 Minuten bräunen, gelegentlich wenden.

für die Speck-Tartufata-Sauce:

(3) Speck in feinste Würfelchen schneiden und in wenig Olivenöl knusprig anbraten. Etwas auskühlen lassen und mit den restlichen Zutaten mischen.

für die Tomaten-Demi-Glace:

(4) Den Rotwein stark einreduzieren, mit Demi-Glace und dem strattù verrühren. Wenig pfeffern und salzen.



Demi-Glace wird halt dick im Ofen, wenn erst Penne gekocht werden müssen.