



POLETTO

ITALIENS KÜCHE

Sterneköchin Cornelia Poletto zeigt in unserer Serie, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln

FOLGE **89**

Kalbsklößchen

mit Spargel-Kartoffel-Ragout und Zitronensoße





Frische-Kick: Zitrone gibt dem Hackfleisch eine feine Note



Abmess-Trick: Fleisch mit Eisportionierer abnehmen, rund rollen

Kalbsklößchen

mit Spargel-Kartoffel-Ragout und Zitronensoße

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 Stunde

Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Klöße: 1½ Brötchen (vom Vortag), 200 ml heiße Milch, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20 g Butter, 2 Stiele glatte Petersilie, 2 Stiele Majoran, 2 Sardellenfilets (in Öl eingelegt), 800 g Kalbshackfleisch, dünn abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 1 EL Dijon-Senf, 2–3 EL kleine Kapern, 30 g frisch geriebener Parmesankäse, 1 Ei (L), Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss. **Für den Sud und die Soße:** 750 ml Hühnerbrühe, 1 Lorbeerblatt, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 10 cm lang), 5 EL Zitronensaft, 4 Eigelb. **Außerdem:** 500 g grüner Spargel, 500 g festkochende Kartoffeln, 10 g Butter, 1 Bund Kerbel.

- 1** Für die Klöße Brötchen entrinden, würfeln. Mit der Milch beträufeln, ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der heißen Butter andünsten. Kräuterblätter fein schneiden, zur Zwiebelmischung geben. Abkühlen lassen. Sardellen fein hacken. Brötchen leicht ausdrücken, mit Hackfleisch, Zwiebelmischung, Sardellen, Zitronenschale, Senf, Kapern, Parmesan und dem Ei verkneten. Mit ca. 1½ TL Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
- 2** Von der Hackmasse mit einem Eisportionierer gleichmäßige Portionen abnehmen, mit angefeuchteten Händen rund formen. In einem breiten Topf Brühe, Lorbeer, Pfefferkörner und Zitronenschale aufkochen. Die Kalbsklößchen darin bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen.
- 3** Spargel waschen, die Enden großzügig abschneiden. Schräg in Stücke schneiden, in kochendem gesalzenem Wasser 3–5 Minuten bissfest kochen. Abgießen, in eiskaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten garen, abgießen, abschrecken.
- 4** Die Kalbsklößchen aus der Brühe nehmen und warm stellen. 400 ml Kochsud abnehmen, durchsieben, mit 4 EL Zitronensaft und den 4 Eigelben verrühren und im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft abschmecken.
- 5** Spargel und Kartoffeln in der heißen Butter schwenken und warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbel hacken, mit Kartoffeln und Spargel in die Zitronensoße geben, abschmecken. Mit den Klößchen in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Pro Portion: ca. 680 kcal, 56 g Eiweiß, 29 g Fett, 35 g Kohlenhydrate

Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.cornelia-poletto.de) verpasst? Unter www.fuersie.de/poletto können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.

Polettos Wein-Tipp



Zu den Kalbsklößchen empfiehlt Cornelia Polettos Sommelier Dirk Pauleweit einen Weißwein aus Rheinhessen: „Der 2009 Silvaner trocken vom Weingut Wittmann zeichnet sich durch den biodynamischen Anbau aus. Er hat schlanke mineralische Noten mit delikater Frucht, dabei aber Kraft und Länge am Gaumen.“ Pro Flasche ca. 9,90 Euro, zu bestellen über fam@poletto.de oder Tel. 0 40/4 80 21 59.