

San Daniele-Buletten mit Marsala-Soße und Wurzel-Püree

Für 2 Personen

200 g Rinderhackfleisch	4 Scheiben San-Daniele-Schinken	1 Scheibe Toastbrot
150 g Karotten	150 g Knollensellerie	1 Zwiebel, groß
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Pinienkerne
100 g Butterschmalz	350g Butter	200 ml Schlagsahne
40 ml Milch	300 ml Marsala	175 ml Gemüsefond
1/2 Bund glatte Petersilie	8 Blätter Salbei	1 Prise Chilipulver
1 Prise Cayennepfefferpulver	1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

200 g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen, bis sie goldbraun ist. Anschließend durch ein feines Sieb schütten. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und wieder aus der Pfanne nehmen. Das Toastbrot würfeln und ebenfalls ohne Fett in einer Pfanne rösten. Das Ganze mit der Milch aufgießen und ziehen lassen. Die Karotten und den Sellerie putzen, schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls klein hacken. Das Ganze mit dem Gemüsefond in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen. Den Marsala in eine Pfanne geben und einreduzieren lassen. Die Hälfte der Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und in den Marsala geben. Anschließend die Hitze reduzieren, 150 Milliliter Sahne dazugeben und alles einkochen lassen, bis es cremig ist. Das Ganze mit Salz abschmecken. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und gemeinsam mit der Petersilie klein hacken. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Schalotte darin glasig anbraten. Anschließend den Knoblauch und die Petersilie kurz dazugeben. Das Hackfleisch mit dem Toastbrot, der Schalotte, dem Knoblauch, der Petersilie und den Pinienkernen vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Aus der Hackmasse zwei Bällchen formen. Die Bällchen jeweils auf eine Scheibe Schinken legen und ein Salbeiblatt darauf platzieren. Anschließend die Bällchen einrollen, etwas platt drücken und in nicht zu heißem Butterschmalz unter ständigem Wenden braten. Das einreduzierte Gemüse abtropfen lassen und fein pürieren. Anschließend die restliche Sahne dazugeben und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Anschließend einen Esslöffel Butter und zwei Esslöffel braune Butter unterrühren. Die San-Daniele-Buletten mit der Marsalasoße und dem Wurzelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Doris Degen am 05. Dezember 2011