

Bacon-Hackfleisch-Röllchen, Safran-Reis, Rote-Bete

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

250 g Rinderhack	8 Scheiben Bacon	50 g Feta
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	30 g Sahne
2 EL Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver
$\frac{1}{2}$ TL Gewürzmischung	neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Safranreis:

125 g Parboiled Reis	2 EL Cashewkerne	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
2 Nelken	1 Lorbeerblatt	150 g Möhren
125 g Lauch	5 Fäden Safran	300 ml Gemüsefond
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Orangen-Rote-Bete:

1 Knolle Rote Bete	1 Orange	3 EL Butter
30 g Orangenmarmelade	Salz	

Für die Röllchen:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Feta würfeln und mit Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Paprikapulver, Currypulver, Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und Sahne vermengen. Aus der Masse Röllchen formen, mit Semmelbröseln bestreuen und mit dem Bacon umwickeln. In einer Grillpfanne mit Öl ausbraten.

Für den Safranreis:

Cashewkerne grob hacken und mit dem Lorbeerblatt, Nelken und Zimtstange in einer Pfanne ohne Fett rösten. Möhren schälen und klein würfeln. Lauch abbrausen und kleinhacken. Safranfäden mit einem Esslöffel heißen Wasser verrühren. Öl in einem Topf erhitzen, Reis, Möhren und Lauch darin unter Rühren anbraten. Nüsse, Safran und Gewürze hinzufügen mit Fond ablöschen und salzen. Gemüsereis aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen bis der Reis weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Orangen-Rote-Bete:

Rote Bete in Scheiben schneiden. Butter mit der Orangenmarmelade in einer Pfanne erhitzen und unter Rühren cremig einkochen. Rote Bete hinzugeben und bei geringer Hitze darin ca. 15 Minuten immer wieder wenden. Anschließend mit Salz abschmecken.

Bacon-Hackfleisch-Röllchen mit dem Safran-Gemüse-Reis und der Orangen-Rote Bete auf einem Teller anrichten und servieren.

Sylvia Mathäa am 06. Februar 2017