

# Hackfleisch-Bällchen mit Couscous und Trauben-Soße

## Für zwei Personen

300 g Lammhackfleisch	200 g Couscous	100 g weiße Weintrauben
1 Schalotte	4 EL Semmelbrösel	1 Ei
1 EL Mehl	30 g Butter	2 EL Crème-fraîche
250 ml Geflügelfond	50 ml trockener Sherry	2 EL Olivenöl
3 frische Minzblätter	Butter	Petersilie
Muskatnuss	gemahlener Kümmel	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen. Dann die Weintrauben waschen und trocken tupfen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und zu dem Lammhackfleisch geben. Das Ei aufschlagen und ebenfalls in einer Schüssel mit dem Lammhackfleisch, den Semmelbröseln, etwas Kümmel, den gehackten Minzblättern, etwas Salz und Pfeffer vermengen. Daraus Bällchen formen und in die Mitte je eine Weintraube drücken. Anschließend die Bällchen in den leicht kochenden Geflügelfond geben und ziehen lassen. Den Couscous mit der Hälfte des Fonds und dem Olivenöl übergießen und ausquellen lassen. Dann mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig zu einer geschmeidigen Masse schlagen. Für die Trauben-Soße etwas Butter in einer Pfanne zerlassen. Dann das Mehl darüber streuen und bei mittlerer Hitze bräunen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend den Hühnerfond aufgießen und das Ganze unter Rühren aufkochen lassen. Danach den Sherry dazugeben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss-Abrieb abschmecken, dann die Crème-fraîche unterrühren. Die restlichen Trauben halbieren, in der Soße erhitzen und etwas gehackte Petersilie unterrühren. Die gefüllten Hackfleischbällchen mit Couscous und Trauben-Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Maja Breton am 28. März 2012