

Hackfleisch-Klößchen in Tomaten-Soße mit Polenta

Für zwei Personen

200 g gemischtes Hackfleisch	50 g Polenta (Instant-Polenta)	30 g Brotbrösel
400 g geschälte Tomaten	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Ei	20 g Parmesan	1 TL Senf
15 g Butter	1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Rosmarin
2 Zweige Salbei	50 ml Milch	200 ml Wasser
2 EL Olivenöl	Rapsöl, Rosmarin, getrocknet	Basilikum, Thymian, getrocknet
Majoran, getrocknet	Salz, Pfeffer	

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in die Pfanne geben. Beides andünsten und anschließend etwas abkühlen lassen. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Das Hackfleisch zusammen mit der Zwiebelmischung aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Das Ei, den Senf und die Brotbrösel ebenfalls zugeben und vermengen. Die Hackmischung mit der Petersilie, Rosmarin, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Die geschälten Tomaten in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Anschließend zusammen mit dem Olivenöl in einen Topf geben und erwärmen. Den gehackten Knoblauch zugeben. Die Tomatensoße mit Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Hackmasse mit feuchten Händen gleich große Klößchen formen. Die Klöße in die heiße Pfanne geben und anbraten. Sobald sie von allen Seiten gut angebraten sind, die Tomatensoße darüber gießen und köcheln lassen. Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Polentamehl in das kochende Wasser einrieseln lassen und acht Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Den Parmesankäse reiben und zum Schluss unter die Masse rühren. Die Polenta abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta zusammen mit den Fleischklößchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Simone Rungger am 20. September 2012