

Schweine-Mett im Blätterteig, Reis, Tomaten-Soße, Salat

Für zwei Personen

350 g Schweinehack	200 g Reis	100 g Feldsalat
100 g Rucola	100 g Gouda	50 g Feta
1 Rolle Blätterteig	1 altbackenes Brötchen	2 rote Paprika
1 gelbe Paprika	13 Datteltomaten	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
8 schwarze Oliven, kernlos	200 ml Milch	20 ml Sahne
100 ml trockener Rotwein	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 EL Tomatenmark
1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Kräuteressig	roter Balsamico
weißer Balsamico	Olivenöl, Zucker	edelsüßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, den Reis darin gar ziehen lassen. Das Hack mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig ausrollen und in breite Streifen schneiden. Die roten Paprikaschoten halbieren, vom Strunk und den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Das Brötchen in der Milch einweichen lassen, den Gouda reiben. Alle Zutaten mit dem Mett vermengen, nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und in die Blätterteigstreifen rollen. Das Ganze für 20 Minuten in den Backofen geben. Fünf der Tomaten waschen und vierteln. Das Basilikum zupfen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin zusammen mit dem Tomatenmark anbraten. Das Ganze dann mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker, dem Paprikapulver und dem roten Balsamico abschmecken. Anschließend die Sahne hinzugeben. Für den Salat die restlichen Tomaten waschen und vierteln. Die rote Zwiebel abziehen und klein schneiden, den Feta zerbröseln. Die gelbe Paprikaschote halbieren, vom Strunk und den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Den Rucola und den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Alles miteinander vermischen, die Oliven darauf geben. Für das Dressing den Senf mit etwas Olivenöl und dem Kräuteressig vermengen und mit dem weißen Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mett im Blätterteig mit dem Reis, der Tomatensauce und buntem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Linke am 30. September 2013