

# Fenchel-Lamm-Hackbällchen mit Tagliatelle, Tomaten-Soße

## Für zwei Personen

300 g Lammhackfleisch	400 g Semola, Hartweizengrieß	1 Karotte
1 Stange Staudensellerie	260 g Dosentomaten	1 Knoblauchzehe
2 Schalotte	1 Ei	100g Paniermehl
2 TL Tomatenmark	1 Msp. Safran	2 Lorbeerblätter
1 TL Fenchel, gemahlen	100 ml Olivenöl	1 TL Salz
Basilikum, Parmesan	Pfeffer	

Die Karotte, Schalotten und Staudensellerie schälen und in feine Würfel hacken. Das Lammhackfleisch in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen, das Ei, Paniermehl, Fenchel, Salz und Pfeffer dazugeben und alles vermengen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen. Aus der Masse zwei cm breite Bällchen formen und in dem Topf anbraten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Semola und Salz auf einem Brett ausbreiten. In der Mitte eine Vertiefung schaffen und etwas Wasser einfüllen. Die Vertiefung mit Semola zuschütten und die Masse durchkneten. Immer wieder Wasser hinzugeben, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig nun durch eine Nudelmaschine drehen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Den Teig zu einer acht Zentimeter langen Rolle formen, davon 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Semola locker aufrollen. Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen und die Tagliatelle zwei bis drei Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Den Topf von den Hackbällchen erneut mit Olivenöl erhitzen und Karotten, Staudensellerie und Schalotten dazugeben und mit Tomatenmark drei Minuten darin anbraten. Die Hackbällchen wieder hinzugeben, die gehackten Tomaten darüber gießen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen. Tagliatelle mit den Fenchelhackbällchen auf einem Teller anrichten, mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.

Eva Madarászová am 24. Februar 2014