

Buletten mit Birnen-Senf, Blauschimmel-Käse-Kürbis

Für zwei Personen

Für die Buletten:

400 g Lamm-Rind-Kalb-Hackfleisch	5 Gewürz-Spekulatius	1 Schalotte
1 Zitrone	1 Orange	1 Ei
1 EL Butter	50 ml Milch	1 TL getrockneter Oregano
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Senf:

1 Butter-Birne	2 Schalotten	1 EL Butter
Birnenessig	20 ml Birnensaft	100 g scharfer Senf
50 g süßer Senf	1 Sternanis	2 EL Rapsöl

Für den Kürbis:

½ Butternut-Kürbis	100 g Blauschimmelkäse	1 rote Zwiebel
1 TL Koriandersamen	1 TL Kreuzkümmelsamen	1 Prise mildes Curry-Pulver
1 Zimtstange	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Buletten:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spekulatius in einem Gefrierbeutel zerstoßen und dann in der Milch einweichen. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale einer Hälfte abreiben. Hackfleisch mit Ei, Spekulatius, den Schalottenwürfeln, Oregano, Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schüssel vermengen, kräftig salzen und etwas weniger pfeffern. Mit angefeuchteten Händen vier gleichgroße Buletten formen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und Bouletten bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun anbraten.

Für den Senf:

Birne vom Kerngehäuse befreien und $\frac{3}{4}$ der Frucht würfeln. Restliche Birne in Scheiben schneiden und für die Garnitur verwenden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen, dann gewürfelte Birne und Sternanis kurz mitschwenken, mit einem Schuss Birnenessig ablöschen, Rapsöl hinzugeben und ruhen lassen. Sternanis entfernen, beide Senfsorten unterrühren und mit dem Stabmixer grob pürieren. Ggf. mit Birnensaft nachsüßen. In einem kleinem Glas oder Schälchen abfüllen und mit Birnenscheiben garnieren.

Für den Kürbis:

Butternut-Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, ggf. nochmal quer halbieren. Zwiebel abziehen, halbieren und längs in 0,5 cm Scheiben schneiden. Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einem Mörser zerstoßen. Kürbis und Zwiebel mit Öl, Koriander, Kreuzkümmel, Currypulver, Zimtstange, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Auflaufform oder einem Backblech verteilen. Für 25 Minuten bei gelegentlichem Umrühren im vorgeheizten Ofen garen.

Dann den Blauschimmelkäse darauf verteilen und schmelzen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jörn-Udo Kortmann am 06. Dezember 2021