

Hackfleischrolle mit Tomaten- und Béchamel-Soße

Für zwei Personen

Für die Hackfleischmasse:

140 g Rinderhackfleisch	60 g Kalbshackfleisch	4 Sch. Hähnchenkoischinken
1 Karotte	1 Sellerieknolle	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	4 Scheiben Scamorza
3 EL Parmesan	1 Ei	½ Bund glatte Petersilie
3 EL Paniermehl	1 Prise Cayennepfeffer	1 TL getrock. Oregano
Chili	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Teigplatten:

200 g Mehl, Type 00	80 g Semola	2 Eier, Größe M
1 Schuss Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Tomatensauce:

250 ml passierte Tomaten	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	½ Bund Basilikum	Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

50 g Butter	500 ml Milch	30 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

4 Stangen Staudensellerie	2 Fleischtomaten	1 EL Weißweinessig
1 TL Oregano	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Parmesan	1 TL Butter	getrockn. Oregano
---------------	-------------	-------------------

Für die Hackfleischmasse:

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Hackfleisch mit abgezogener und kleingeschnittener Knoblauchzehe, geriebenem Parmesan, Ei, Paniermehl, kleingehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten. Zu einem Rechteck von ca. 0,7 cm Dicke formen.

Karotte, Zwiebel und Sellerie schälen bzw. abziehen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten und Salz, Pfeffer, etwas Chili und Oregano dazugeben.

Hähnchenkoischinken auf die rechteckige Hackfleischmasse geben und das gebratene Gemüse darauf verteilen. Dann Scarmoza dazugeben und mit Hilfe von einem Backpapier alles zu einer Rolle verschließen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Teigplatten:

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Mulde formen.

Eier, Prise Salz und einen Schuss Olivenöl hineingeben und gut vermengen. Teig in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen.

Anschließend auf etwas Semola ausrollen und den Teig nach und nach durch die Nudelmaschine geben. Teig zu einem Rechteck von der Größe 15 cm schneiden und in reichlich kochendem und gesalzenem Wasser garen.

Für die Tomatensauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Passierte Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Basilikum abschmecken.

Für die Béchamelsauce:

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Mit einem Schneebesen das Mehl nach und nach in die geschmolzene Butter einrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Dann die Milch nach und nach einrühren bis die richtige Konsistenz erreicht ist (meistens beim ersten Blubb) und dann den Topf vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Für den Salat:

Gemüse kleinschneiden und mit Olivenöl, Weißweinessig, Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Hackfleischrolle mit geriebenem Parmesan und Oregano bestreuen. Rolle in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer braten. Lasagne-Blatt darauflegen, Sauce drüber geben und mit Parmesan und Oregano bestreuen.

Valentina Rendo am 20. September 2023