

Kalb-Röllchen, Speckmantel, Möhren, Gewürz-Couscous

Für zwei Personen

Für die Kalbröllchen:

250 g Kalbshackfleisch	6 Schb. geräuch. Bauchspeck	1 Schalotte
50 ml Chiliöl	4 Zweige Thymian	2 EL Semmelbrösel
1 Ei	1 EL Senf	1 Prise Zimt
1 EL Thymian	1 Prise gemahlene Nelke	1 TL edelsüßes Paprikapulver
100 ml Kalbsfond	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Safran-Möhren:

4 Möhren	1 Schalotte	1 Orange
25 g getr. Aprikosen	1 Prise Safranfäden	100 ml Gemüsefond
3 Zweige glatte Petersilie	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Gewürz-Couscous:

100 g Couscous	3 getrocknete Feigen	150 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ TL Fünf-Gewürze-Pulver	3 Zweige Minze	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kalbröllchen im Speckmantel:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Chiliöl, Thymian und Pfefferkörner mörsern.

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig schwitzen.

Kalbshackfleisch, Semmelbrösel, Eigelb, Senf, Schalotte, Zimt und Nelke verkneten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Masse in 6 Röllchen formen, mit Speck umwickeln und einen Holzspieß durchstecken. Röllchen in eine ofenfeste Form geben, mit dem Gewürzöl bestreichen und bodenbedeckend mit etwas Fond angießen.

Im Ofen ca. 15-20 Minuten garen. Thymianzweige abrausen, trocken wedeln und zum Garnieren verwenden.

Für die Safran-Möhren:

Möhren waschen, schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Schalotten abziehen und fein hacken. Aprikosen fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten.

Möhren, Aprikosen und Safran dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Orange halbieren, auspressen und den Saft zu den Möhren geben. Mit Fond ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten leicht bissfest garen.

Petersilie abrausen, trocken wedeln, Blätter abzupfen, hacken und hinzufügen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gewürz-Couscous:

Feigen würfeln und in Gemüsefond im Topf aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Fünf-Gewürze-Pulver würzen. Vom Herd ziehen und den Couscous einrühren.

Zugedeckt 5 Minuten quellen lassen. Minze abrausen, trocken wedeln und die Blätter in Streifen schneiden. Couscous mit einer Gabel auflockern, Olivenöl untermischen und Minze untermischen. Kalbröllchen im Speckmantel mit Safran-Möhren und Gewürz-Couscous auf Tellern anrichten und servieren.

Nikolaus Höller am 28. November 2017