

## Nudel-Bonbon mit Parma-Schinken, Orangen-Salat mit Matjes

### Für 2 Personen

100 g Hartweizengrieß	50 g Parma-Schinken	50 g Matjesfilet
100 g Lauch	1 Schalotte	1 Fenchelknolle, mit Kraut
50 g grüne Oliven	2 Blutorangen	50 g Parmesan
2 Eier	30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Peperoni
3 Salbeiblätter	Fenchelkraut, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Wasser in einem Topf erhitzen. Den Lauch putzen und für drei bis fünf Minuten in heißem Wasser blanchieren. Anschließend in Stücke schneiden und das grüne Ende zur Seite legen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Lauch hinzugeben und kurz andünsten. Den Schinken in feine Streifen schneiden und mit dem Lauch in einen Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und fein hacken. Die Masse in eine Schüssel geben, den Parmesan reiben und hinzugeben, bis eine trockene Masse für die Füllung entsteht. Den Nudelteig dünn ausrollen und Rechtecke ausschneiden. Etwas Füllung in die Mitte geben und in Bonbonform bringen. Aus dem grünen Ende vom Lauch feine Bänder machen und damit die Bonbons umbinden. Die Nudelbonbons für 15 bis 20 Minuten in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Orangen pellen, putzen und würfeln. In eine Schüssel geben und die Orangen leicht mit einer Gabel zerdrücken. Die Zwiebel abziehen und zusammen mit den Oliven in dünne Scheiben schneiden. Das Matjesfilet würfeln und hinzufügen. Fenchel fein hobeln und hinzufügen. Mit Salz, Wasser und Olivenöl würzen und abschmecken. Mit dem Fenchelkraut garnieren. Butter in einer Pfanne zerlassen, Peperoni in kleine Stücke schneiden, zusammen mit den Salbeiblättern hinzugeben und etwas andünsten lassen. Die Nudelbonbons auf einem Servierteller anrichten. Die Salbei-Peperoni-Butter hinzugeben und zusammen mit dem Salat servieren.

Michelina Ingraio am 04. März 2014