

# Perlgraupen-Bällchen mit Schalotten-Confit

**Für 4 Personen**

**Für das Schalotten-Confit:**

20 Schalotten	2 EL Butter	50 g Zucker
Salz, Pfeffer	1 TL Honig	350 ml roter Portwein

**Für die Perlgraupenbällchen:**

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	2 Karotten	4 Schalotten
1 EL Olivenöl	300 g Perlgraupen	1 Liter Brühe
150 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	Raz el Hanout
4 Eigelb	3 EL Stärke	Mehl
1 Ei	200 g Pankomehl	1 kg Frittierfett

Für das Confit Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Portwein dazu geben und alles ca. 30 Minuten einkochen lassen, so dass eine konfitürenartige Konsistenz entsteht. Schalotten abschmecken und abkühlen. Sellerie und Karotten schälen, waschen und in sehr feine Würfel (ca. 2-3 mm) schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Schalotten, Sellerie und Karotten in Öl und 1 EL Butter glasig dünsten. Perlgraupen dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit Brühe ablöschen und ca. 25 Minuten weich kochen. Graupen evtl. abgießen und in eine Schüssel geben. Die noch warmen Graupen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Raz el Hanout, Eigelben und Stärke verrühren. Die Masse zu 12 etwa tischtennisballgroßen Kugeln formen. Dabei jeweils mit 1 TL Schalotten-Confit füllen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Panko auf zwei Tellern verteilen. Graupenbällchen zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Panko wenden. Frittierfett erhitzen. Bällchen darin von allen Seiten ca. 3 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu schmeckt Sommergemüse.

Sören Anders am 10. Juni 2013