

Kalbfleisch-Bällchen mit gefüllten Knödeln und Spinat

Für 2 Personen

Hackbällchen:

400 g Kalbfleisch	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 Ei	1 TL Senf	1 TL scharfer Senf
1 TL Rosenpaprika	1 TL getrock. Oregano	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Knödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	150 g Süßkartoffeln	1 Stück Ingwer
50 g Kartoffelmehl	3 EL Semmelbrösel	1 Eigelb
50 g Butter	1 Kapsel Kardamom	1 Muskatnuss
1 TL Butter	Salz	Pfeffer

Soße:

2 Orangen	2 Schalotten	6 Blätter Salbei
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 EL Zucker
	Salz	Pfeffer

Spinat:

1 Muskatnuss	200 g junger Spinat	1 Schalotte
	1 EL Olivenöl	Salz

Hackbällchen: Das Kalbfleisch in längliche Streifen schneiden und durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und würfeln. Zum Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Senf und Ei mischen und abschmecken. Aus der Masse 8 Bällchen formen, etwas flach drücken und in einer Pfanne in heißem Olivenöl von beiden Seiten jeweils etwa 5 Minuten goldbraun braten.

Knödel: Die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Für die Füllung die Süßkartoffeln waschen, schälen, entkernen und raspeln. Den Ingwer schälen und reiben. Süßkartoffeln, Ingwer und zerstoßenen Kardamom in einer Pfanne in der Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln abgießen und im Topf auf dem Herd gut ausdämpfen lassen. Anschließend zwei Mal durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelb, etwas Salz und Muskat dazugeben und untermischen. Nach und nach das Kartoffelmehl untermischen, bis die Masse nicht mehr klebt. Aus der Masse eine Rolle formen und diese in 6 Stücke schneiden. Jedes Stück auf der Handfläche rund formen und eine Vertiefung hineindrücken.

Etwas Süßkartoffel-Füllung hineinfüllen und die Knödel verschließen. Die Knödel rund formen und etwa 12 Minuten in siedendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Soße: Die Schalotten abziehen und hacken. Den Salbei waschen, trocken tupfen und die Blätter kleinschneiden. Beides in der Butter goldbraun anschwitzen. Zucker darüber streuen und schmelzen lassen.

Mit dem Weißwein ablöschen. Die Orangen auspressen und den Saft angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Soße etwa 3 Minuten einkochen lassen.

Spinat: Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte abziehen und würfeln. In einer Pfanne in heißem Olivenöl anschwitzen. Den Spinat dazugeben, unterschwenken und etwas zusammenfallen lassen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Anrichten: Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel darin anrösten und leicht salzen. Die Knödel aus dem Wasser heben und in den Bröseln wenden. Die Knödel und den Spinat auf Tellern verteilen. Die Fleischbällchen dazulegen und mit der Soße servieren.

Johann Lafer am 11. Januar 2020