

Polpette al limone

500 g Kalbsfaschiertes
50 g Parmesan
2 Eier(mittel)
2 Toastscheiben ohne Rinde
Milch zum Einweichen
1 Schalotte
1 große Bio-Zitrone (idealerweise eine süditalienische Sorte wie Amalfi oder ähnliche) ev. Semmelbrösel
Butter und Olivenöl zum Anbraten.
1 Stk. Radicchio Rosso di Treviso Tardivo /Person



Zubereitung:

Die Zitrone fein abschälen und die Schale hacken. Den Saft auspressen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Weißbrot entrinden und in Milch einweichen.

Das Faschierte mit Parmesan, Ei, der geriebenen Zitronenschale, dem ausgedrückten Toastbrot, Salz und Pfeffer gut verkneten. Sollte die Masse zu feucht sein, ev. 1-2 El Semmelbrösel untermischen.

Aus der Masse kleine Bällchen formen und in Mehl wenden.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und eine feingehackte Schalotte anschwitzen. Die Schalottenwürfel wieder herausheben und beiseite stellen.

Die Fleischbällchen portionsweise im Fett anbraten. Die Schalotten wieder zu den Fleischbällchen in die Pfanne geben.

Mit dem Zitronensaft aufgießen und kurz köcheln.

In der Zwischenzeit den halbierten Radicchio in ein wenig Olivenöl anbraten, etwas Balsamicoessig hinzufügen und einreduzieren. (Variante: einige Tropfen sehr guten Balsamico vor dem Servieren drüber träufeln.)

Die Fleischbällchen mit der Zitronensauce und dem Radicchio servieren. Dazu passt Weißbrot.

Sollten Fleischbällchen übrig bleiben, lassen sie sich gut einfrieren.