Polpette di vitello al forno - gratinierte Kalbfleischbällchen

Auf Wunsch hat mir mein Metzger etwas gut durchwachsenen Kochspeck zusammen mit dem Kalbfleisch durch den Fleischwolf gedreht, damit werden die Polpette etwas saftiger und aromatischer. Ob man dem Hackfleisch Brät untermischen soll oder nicht ist Geschmackssache, das Brät macht die Polpette jedenfalls etwas weicher und gleichzeitig kompakter.

In vielen Rezepten wird empfohlen, das Brot in Milch einzuweichen und danach auszudrücken. Doch damit gelangt nebst dem Ei viel Flüssigkeit in die Hackfleischmasse, die entsprechend weich, meist zu weich wird. Mit ein bis zwei Tage altem, in kleine Würfel geschnittenem Brot ohne Milchzugabe wird die Fleischmasse kompakter und besser formbar. Sie sollte aber vor dem Formen der Bällchen 1/2 bis 1 Stunde ruhen.

Al forno: Überbacken nach italienischer Art mit Passata di Pomodoro und Mozzarella. Nimmt man statt Mozzarella den ebenfalls gut schmelzenden, aber würzigeren Fribourger Vacherin, so bedeutet dies bestimmt einen Gewinn an gutem Geschmack.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Kalbshackfleisch mit etwas Speck (50g)
100g	Kalbsbrät
20g	angetrocknetes Weissbrot
2-3	Zweige frischer Thymian
2-3cm	Peperoncino
1	Ei
1/2	kleine Zwiebel
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
	Bratbutter

3dl	Passata di Pomodoro
1/2	kleine Zwiebel
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer
40g	Fribourger Vacherin

Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln und leicht hacken. Peperoncino halbieren, Kerne entfernen, und die Schote in kurze, feine Streifchen schneiden. Brot zu möglichst kleinen Würfelchen schneiden.

Die Hälfte der Zwiebel, Thymian und Peperoncino in Olivenöl ca. 3-4 Minuten dünsten und etwas auskühlen lassen.

Hackfleisch, Brät, Brotwürfelchen und die angerösteten Gewürze in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und zugeben. Mit je 1/2Tl Salz und Pfeffer würzen. Masse zuerst mit einer Gabel vermischen, dann von Hand gut verkneten, Ev. etwas nachwürzen (Die Hackfleischmasse nimmt viel Gewürz auf).

Hackfleischmasse abdecken und 1/2 bis 1 Stunde ruhen lassen.

Die zweite Hälfte der Zwiebel in Olivenöl andünsten, Passata zugeben, 1 Prise Zucker zugeben und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Passata sollte so leicht dickflüssig werden. Von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Hackfleischmasse mit nassen Händen zu tischtennisballgrossen Polpette formen.

Polpette in Bratbutter kurz aber kräftig anbraten, dabei mit zwei Gabeln ab und zu wenden.

Eine Gratinform ausbuttern und mit 2-3 Esslöffel ungekochter Passata ausstreichen. Polpette in die Gratinform legen, sie sollten eng zusammenliegen, und die gekochte Passata darüber verteilen. Käse zu kleinen Stäbchen schneiden und auf den Polpette verteilen.

In die Mitte des Ofens einschieben und ca. 15-20 Minuten gratinieren.

LONGOBARD
Passata di Pomodori

Passata würzen und einkochen