

**Aus Folge #46
FRANCIACORTA ROSÉ MIT NEUJAHRS-BUBBLES**

Polpette mit Scamorza-Füllung in Lardomantel auf Kürbispüree von Federica aus der **Coeur Tagesbar** in München

Zutaten für 12 Stück

500 g Hackfleisch
250 g Lardo, dünn geschnitten
50 g Parmesan
70 g altes Brot
100 ml warme Milch
200 g Scamorza
1 Hokkaido Kürbis (ca. 600 g)
Butter
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und bei 160 Grad 30-40 Minuten im Ofen garen. Wenn er gar ist, mit einem Stabmixer pürieren und mit Butter und Muskat abschmecken. Scamorza in kleine Würfel schneiden, altes Brot in warmer Milch einweichen.

Hackfleisch mit Parmesan, Salz, Pfeffer und dem eingeweichten Brot vermengen und gut durchkneten.

Kleine Bällchen Formen und in die Mitte einen Scamorza Würfel einarbeiten. Die Bällchen dann mit Lardo einwickeln. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen. Die Bällchen ein leicht platt drücken und auf jeder Seite mindestens 5 min. braten.

Die Bällchen vor dem Servieren 10 min. bei 180 Grad in den Ofen geben. Kürbispüree auf einem Teller anrichten und die Bällchen darauf garnieren.

Buon appetito!



KOCHWISSEN

Scamorza ist ein traditioneller italienischer Käse, der zur Familie der „Pasta Filata“ gehört, ähnlich wie Mozzarella. Es hat seinen Ursprung in Süditalien, insbesondere in den Regionen Apulien, Kampanien und Basilikata, wird aber heute in ganz Italien hergestellt und genossen.

Lardo ist ein Speck aus dem Rücken des Schweins, insbesondere des Fettrückens. Es handelt sich um eine Spezialität Norditaliens, insbesondere aus den Regionen Toskana und Emilia-Romagna. Lardo wird wegen seines reichen Geschmacks und seiner cremigen Konsistenz sehr geschätzt und oft als Delikatesse genossen.

Antonia's Weinempfehlung:

Monzio Compagnoni Franciacorta Brut Rosé Millesimato DOCG 2019

