

Glacierte Speckfleischbällchen mit getrüffeltem Spinat

für 12 Personen

ZUTATEN für die Fleischbällchen:

240 g gemischtes Faschiertes
1 Zwiebel, fein geschnitten
1 EL Ketchup
1 EL Senf
Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Knoblauch, Paprika
geräuchert
2-3 EL Semmelbrösel
12 Scheiben Hamburgerspeck



Für die Marinade:

3 EL Honig
1 EL Öl nach Wahl (Haselnuss-, Mandel- oder Olivenöl)
Thymian

Für den getrüffelten Spinat:

1000 g Blattspinat
30 g Butter
1 EL Mehl
½ Zwiebel, geschnitten
50 g Milch
Salz, Pfeffer, Knoblauch
Trüffelöl zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

Für die Fleischbällchen Faschiertes mit den restlichen Zutaten, außer den Speckscheiben, vermengen und zu Bällchen mit ca. 2-3 cm Durchmesser formen. Diese mit dem Hamburgerspeck umwickeln.

Den Spinat grob schneiden und gut ausdrücken. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebel und das Mehl begeben. Mit Milch aufgießen und den Spinat zugeben. Mit Trüffelöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Spinat im Ring anrichten und das glacierte Fleischbällchen darauf geben.
Mit Sauce und Senfkaviar vollenden.