

ROSEMARY UP YOUR BUM WIE BEI DARIO CECCHINI

ROSEMARY UP YOUR BUM WIE BEI DARIO CECCHINI

Kennt ihr das, wenn ihr etwas relativ simples esst und es euch einfach nicht mehr aus dem Kopf geht weil es trotzdem so super lecker war? So ging es mir bis heute nach meinem Besuch bei Dario Cecchini – dem wohl berühmtesten Fleischer der Welt. Wie es der Zufall so will hat dieser seine Restaurants in Panzano in der Toskana und wir haben während unserer Reise in seinem Restaurant „SOLOCICCINA“ (= nur Fleisch) zu Abend gegessen. Ich will jetzt meiner Toskana-Zusammenfassung nicht vorgreifen, aber es war ein super Abend und eins von gefühlt 100 leckeren Dingen auf der großen Tafel waren diese Tartarballchen mit Rosmarin. Dazu habe ich ein paar Butterkartoffelchen und gebratene Pilze gemacht.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300g frisches Tartar

6 Zweige Rosmarin

Pfeffer & Salz

Olivenöl

5-6 braune Champignons

etwas frische Petersilie

100 ml Marsala

3 Kartoffeln (ca. 170g)

2 EL Butter

ZUBEREITUNG:

Es ist wie fast immer – die Kartoffelchen brauchen am längsten. Also werden sie geschält, geviertelt und in Salzwasser gekocht bis sie fast gar sind.

In dieser Zeit viertel ich die Pilze und brate sie mit etwas Olivenöl in der Pfanne an. Dabei würze sie mit Salz und Pfeffer. Die Pilze sollen dabei ruhig etwas Farbe bekommen.

Jetzt geht es an die Vorbereitung für die Tartarballchen. Ich würze das Tartar gut mit Pfeffer und Salz. Dann schneide ich mir pro Ballchen einen kurzen (ca 6-7 cm langen) Rosmarinzweig zurecht. Die unteren Nadeln streife ich ab und hacke sie sehr, sehr, sehr fein. So arbeite ich sie gleichmäßig

in das Tartar ein.

Dann forme ich aus dem Rosmarin-Tartar 6 gleich große Bällchen. Die sollten nicht unbedingt kugelrund sein sondern eher oval. Jedes Bällchen wird dann „senkrecht“ hingestellt und ein Rosmarinzweig mit „Restpuschel“ wird hinein gesteckt.



Die Kartoffeln sollten jetzt fast fertig sein. Also gieße ich das Kartoffelwasser ab und gebe stattdessen 2 gute EL Butter in den Topf. So kommt der Topf samt Kartoffeln bei höherer Hitze (hier Stufe 7 von 9) wieder auf den Herd. Die Kartoffeln müssen ab und an gewendet werden und brauchen jetzt ungefähr 5 Minuten um leicht gold-gelb auszubacken.

Zu den Champignons gebe ich die gehackte Petersilie. Gut durchmischen und mit dem Marsala ablöschen. 1 Minute bei hoher Hitze reduzieren lassen und dann vom Herd nehmen.

Jetzt geht es für die Rosmarin-Bällchen zur Sache. Im Original waren die Bällchen nur am Boden angebraten, dann kam ein kurzes gegartes Stück und der Großteil war roh. Also erhitze ich etwas Olivenöl in der Pfanne und setze die Bällchen schnell hintereinander hinein. Kurz scharf anbraten und dann die Hitze leicht reduzieren (hier auf Stufe 7 von 9). Dabei schiebe ich die Bällchen mit leichten schwenkbewegungen der Pfanne etwas hin und her damit sie nicht anbraten. Vorsicht - es soll kein Bällchen umfallen. Die bekommen sonst sofort Bratstellen und das sollen sie nicht.



Nach 2-3 Minuten ist der Boden wie bei einer Boulette schön angebraten und man sieht, dass das Fleisch zumindest am Rand bis zur Höhe von knapp 1/3 gegart ist. Das ist perfekt und jetzt richte ich auf jedem Teller 2-3 Rosmarinbällchen mit Butterkartoffeln und Champignons an.

Dazu passt ein schönes Glas Rotwein.

Greift zu!

Und weil es so schön passt sind die Rosmarinbällchen auch direkt bei Tobias kocht! und seinem Blogevent für mediterrane Kräuter dabei.

