

## Prosciutto Baletten mit Rosmarin Drillingen

Das Gericht ist auf vier Personen gerechnet.  
Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

### Zutaten

700 gr. Rinderhackfleisch  
16 Scheiben Prosciutto (roh, luftgetrocknet)  
2 Eier  
1 mittelgroße Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
8 Dörrpflaumen ohne Stein  
2 EL Pinienkerne  
1 Zweig Petersilie, glatt  
1 Zweig Rosmarin  
2 Hände Croutons, ungewürzt  
ca. 1200 gr. Drillinge  
4 EL. Olivenöl (nativ, extra)  
4 EL. Sonnenblumenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Beilage/ Tomaten-Kiwisalat

4 große Rispen Tomaten  
2 Kiwi-Gold  
1 Kleine Knoblauchzehe  
30 gr. Parmegiano  
2 EL. Olivenöl (nativ, extra)  
Zitrone, unbehandelt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Zucker

### Vorbereitung

Um gleich richtig loslegen zu können, fängt man am Besten mit allen unliebsamen Tätigkeiten an...die Drillinge müssen gewaschen und auch mit einer weichen Bürste bearbeitet werden.

Die Kartoffeln sind zwar meist gewaschen, doch bleiben da immer sandige Rückstände, und es soll beim Essen ja nicht zwischen den Zähnen knirschen.

Die Kartoffeln halbieren, dann die Zwiebel häuten und in kleine Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehen auf die gleiche Art behandeln.

Anschließend die Tomaten waschen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Jetzt Kiwis in nicht zu dünne Scheiben schneiden, die Schale jeweils einschneiden abziehen und dann halbieren.

Das ist wesentlich leichter und verlustfreier als die ganze Frucht zu schälen.

Nun die Petersilieblätter vom Stängel zupfen und fein hacken.

Der Parmegiano muss noch gerieben werden.  
Die Reibe sollte nicht zu fein sein, dass schmale Stifte entstehen.  
Die Zitrone waschen, auch wenn sie unbehandelt ist.  
Sie bekommt auf dem Transport sicher genug von anderen Früchten mit; dann in  
Zwei Hälften teilen.

### Zubereitung der Buletten und der Drillinge

Da die Kartoffeln am meisten Zeit benötigen, sollte man hier beginnen.  
Eine Wokpfanne eignet sich hierfür sehr gut.  
Vier EL Olivenöl hineingeben und den E-Herd auf Stufe 4 erhitzen.  
Dann die Kartoffeln in die Pfanne, mit Salz und Pfeffer würzen und insgesamt ca. 45  
Minuten schmoren lassen.  
Dabei regelmäßig die obere Lage unterheben.  
Jetzt ist genug Zeit, die Buletten und den Salat vorzubereiten.  
Erst das Fleisch mit den Eiern, Knoblauch -und Zwiebelwürfeln, der Petersilie, den  
Croutons und den Pinienkernen in eine Schüssel geben und durchkneten.  
Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse erneut durcharbeiten.  
Aus dem Hackfleisch nun acht gleichgroße Buletten formen.  
In jede Bulette wird dann eine Dörripflaume mittig eingedrückt.  
Auf eine Platte oder ein Brett legt man dann zwei Scheiben Prosciutto über Kreuz  
und eine Bulette darauf.  
Nun die Schinkenenden um das Fleisch schlagen und die Bulette umdrehen, dass  
sie auf den umgeschlagenen Schinkenenden liegt, so auch später in der Pfanne.  
Dies mit den anderen sieben Buletten wiederholen.

### Zubereitung des Salates

Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben.  
Dann das Olivenöl hinzu und eine Zitronenhälfte darüber ausdrücken  
Vorsicht mit den Kernen, diese anschließend herausnehmen.  
Jetzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine Prise Zucker dazu, sonst  
könnte es etwas zu sauer werden.  
Die Schüssel dann abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die zweite Zitronenhälfte in eine kleine Schüssel mit Wasser auspressen.  
Man kann damit hervorragend die Hände reinigen.

### Ab in die Pfanne

Eine Viertelstunde vor Garzeitende der Kartoffeln, das Sonnenblumenöl in eine  
weitere Pfanne geben und auf Stufe 6 erhitzen.  
Die Buletten von beiden Seiten 3 bis 3,5 Minuten braten.  
Es sollte hierbei kein Olivenöl benutzt werden, da es verbrennen kann und dann den  
Geschmack negativ beeinflusst.

Zeitgleich den Zweig Rosmarin für die letzten 10 Minuten zu den Drillingen geben und unterheben.

### Finale

Jetzt je zwei Buletten mit einer Portion Rosmarin Drillingen und Salat auf den Tellern anrichten.

Das ganze kann noch mit Orangen Filets garniert werden.

Zu diesem Gericht passt gut ein junger Bordeaux.

*Na dann, guten Appetit.*