

Karotten-Gemüse, Pastinaken-Pommes, Hackfleisch-Bällchen

Für zwei Personen

Für das Karottengemüse:

10 bunte Karotten	1 Zwiebel	1 Bund krause Petersilie
1 Zweig Liebstöckel	1 EL Butter	100 ml Sahne
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Pastinaken-Pommes:

8 Pastinaken	500 ml Frittier-Öl	100 g Panko-Brösel
100 g Mehl	3 Eier	Salz, Pfeffer

Für die Hackfleisch-Bällchen:

400 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Bund krause Petersilie
2 Eier	1 getrocknetes Brötchen	100 ml Milch
1 EL Butter	150 g Schweineschmalz	1 TL Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für das Karottengemüse:

Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken.

Zwiebeln, Petersilie und Liebstöckel in Butter in einer Pfanne dünsten.

Karottenwürfel und Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für die Pastinaken-Pommes:

Die rohen Pastinaken mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Eier aufschlagen und verquirlen. Pastinaken-Scheiben erst im Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss im Panko wenden und kurz in der Fritteuse garen; auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Hackfleisch-Bällchen:

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken und mit den Zwiebeln in Butter dünsten.

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in die Pfanne geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Das Brötchen in Milch einweichen, wie einen Schwamm ausdrücken und zu dem Hackfleisch geben. Alles gut durchmischen und in kleine Bällchen formen.

Eine weitere Pfanne mit Schmalz aufsetzen und die Hackfleisch-Bällchen darin scharf anbraten. Anschließend im Ofen gar ziehen lassen.

Das Karotten-Gemüse mittig auf einem Teller anrichten, die Pastinaken-Pommes und die Hackfleisch-Bällchen platzieren und servieren.

Bernd Stehle am 17. Januar 2017