

Kräuter-Bulette, Spitzkohl-Kartoffel-Stampf, Basilikum-Öl

Für zwei Personen

Für die Bulette:

100 g Rinderhack	100 g Schweinehack	1 Zwiebel
1 Ei	1 TL Dijon-Senf	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch	100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

300 g Spitzkohl	400 g Kartoffeln (Linda)	150 g Mascarpone
100 ml Milch	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Öl:

2 Bund Basilikum	200 ml Olivenöl
------------------	-----------------

Für die Bulette:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleischsorten mit Ei, Zwiebel, Senf und Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterschmalz in Pfanne erhitzen. Aus Hackmasse Bouletten formen und von beiden Seiten anbraten.

Für den Stampf:

Spitzkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern.

Öl in Pfanne erhitzen und Spitzkohl bei starker Hitze ca. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mascarpone in der Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Mascarpone- Mischung und Spitzkohlstreifen unter den Kartoffelstampf heben. Mit etwas Basilikum-Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Mit 2 EL Öl mit dem Stabmixer pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Spankowsky am 29. Oktober 2018