

Möhren-Frikadellen mit Basilikum-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

300 g Hackfleisch, halb und halb	5 mehligk. Kartoffeln	3 Karotten
1 Zwiebel	100 g Sahne-Schmelzkäse	1 Muskatnuss
1 Ei	1 Scheibe Toastbrot	0,5 Bund Basilikum
0,5 Bund krause Petersilie	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL süßer Senf
1 Prise Paprikapulver, edelsüß	1 EL Mehl	2 TL Paniermehl
1 EL Butter	300 ml Milch	150 ml Sahne
150 ml Rinderfond	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den Toast in etwas kalter Milch einweichen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Die Karotten schälen und fein raspeln. Den Toast ausdrücken Die Zwiebelstücke, die Karotten, das Toastbrot, ein Ei, Senf und Paprika mit dem Hack vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Frikadellen formen und in dem Paniermehl wenden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Die garen Kartoffeln mit der Hälfte der Milch und der Sahne vermengen und fein stampfen. Das Basilikum fein hacken und unter das Püree heben. Etwas Muskat in das Püree reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Käse-Kräuter-Soße aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit der restlichen Milch und dem Gemüsefond ablöschen. Den Schmelzkäse in Stücke schneiden und zu der Soße geben. Die Petersilie und den Schnittlauch fein hacken und zu der Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frikadellen auf Tellern anrichten. Das Püree dazugeben, die Soße darübergießen und servieren.

Rolf Scherer am 06. Dezember 2010