

Salbei-Frikadellen mit Möhren-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

350 g gemischtes Hackfleisch	250 g mehligk. Kartoffeln	250 g Karotten
20 g Parmesan, am Stück	1 große Zwiebel	1 Muskatnuss
2 Knoblauchzehen	8 Salbeiblätter	40 g weiche Butter
kalte Butter	125 ml Sahne	100 ml Marsala
1 EL getrockneter Majoran	0,5 Bund Majoran	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und klein schneiden. Anschließend die Kartoffeln und die Karotten zusammen mit dem Knoblauch und den Zwiebeln in Salzwasser gar kochen. Den Parmesan reiben. Sechs Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Das Hackfleisch mit dem Parmesan, den Salbeiblättern und der Hälfte der weichen Butter vermengen. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Hackfleisch kleine Frikadellen formen und zunächst von jeder Seite scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in den Ofen geben und langsam fertig garen. Den Marsala in die Pfanne mit dem Bratensatz geben, etwas einkochen lassen und mit der kalten Butter aufmontieren. Den Majoran zupfen und klein hacken. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Die Karotten, die Kartoffeln, die Zwiebeln und den Knoblauch abgießen und passieren. Anschließend zusammen mit der restlichen weichen Butter zu der Sahne geben und das Ganze aufschlagen. Anschließend den Majoran hinzugeben und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Salbei-Frikadellen mit dem Möhren-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit den restlichen Salbeiblättern garnieren und servieren.

Peter Starka am 14. Juni 2011