

Köttbullari n Pilz-Rahm-Soße mit Steckrüben-Püree

Für zwei Personen

Für die Köttbullar:

125 g Rinderhackfleisch	125 g Schweinehackfleisch	100 g mehligk. Kartoffeln
100 g braune Champignons	2 Zwiebeln	10 Zweige glatte Petersilie
20 g Butter	1 Ei	100 g Schlagsahne
2 EL Semmelbrösel	3 EL Sonnenblumenöl	80 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond	10 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für das Cranberry-Kompott:

150 g Cranberrys	1 getr. Schote Chili	3 EL Zucker
100 ml Johannisbeernektar	1 EL Rotweinessig	1 TL Speisestärke

Für das Steckrübenpüree:

100 g Steckrüben	100 g mehligk. Kartoffeln	500 ml Gemüsefond
100 g Sahne	$\frac{1}{2}$ EL Zitronensaft	Salz

Für die Köttbullar in Pilz-Rahmsauce:

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und 6-8 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze dünsten und abkühlen lassen. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen und abkühlen lassen. Dann durch die Kartoffelpresse zum Hack drücken. Die gedünsteten Zwiebeln, die Hälfte der Petersilie, das Ei und Brösel zugeben und gut durchkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Kleine Fleischklößchen formen und auf ein Backblech oder eine Platte legen. Restliche Butter mit dem Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Fleischklößchen darin bei starker Hitze 1-2 Minuten von allen Seiten anbraten; dabei die Pfanne ständig schwenken, damit die Klößchen im heißen Fett von allen Seiten braten und ihre Form behalten.

Fleischklößchen bei mittlerer Hitze in 6-8 Minuten zu Ende braten; aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Restliche Klößchen ebenso zubereiten. In dem Bratensatz der Klößchen die andere Hälfte der Zwiebeln glasig dünsten. Champignons abbrausen, vierteln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Mehl bestäuben; mit Salz und Pfeffer würzen und Gemüsefond aufgießen; mit einem Schneebesen verrühren. Sahne und die restliche Petersilie hinzufügen.

Für das scharfe Cranberry-Kompott:

Cranberrys verlesen. Chilischote fein hacken. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Johannisbeernektar und Rotweinessig ablöschen. Cranberrys und Chili zugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten dicklich einkochen, mit Speisestärke abbinden. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Steckrüben und Kartoffeln schälen, fein würfeln und in dem Fond in einem Topf weich kochen. Die Sahne dazugeben, mit Salz und Zitronensaft würzen und pürieren.

Köttbullar in Pilz-Rahmsauce mit Steckrüben-Püree und scharfem Cranberry-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Marb am 22. März 2017