

Buletten mit Wirsing-Rahm, Kartoffel-Sellerie-Würfel

Für zwei Personen

Für die Buletten:

300 g gemischtes Hackfleisch	$\frac{1}{4}$ Laugenbrötchen	100 ml Milch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 kleine Champignons
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	100 g Semmelbrösel
50 g Butter	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Wirsingrahm:

$\frac{1}{4}$ Wirsing	75 g Bauchspeck	1 Schalotte
25 g getrock. Cranberrys	300 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Sellerie-Senf-Dip:

100 g Sellerie	250 ml Milch	25 g Crème fraîche
50 g mittelscharfer Senf	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffel-Sellerie-Würfel:

2 Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
50 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Buletten:

Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Laugenbrötchen klein schneiden und in warmer Milch aufweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Champignons putzen und mit Hilfe einer Vierkantreibe klein reiben. Schalotten, Knoblauch in Champignons in einer Pfanne in Butter glasig dünsten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Hackfleisch mit Ei, Petersilie, Senf, Tomatenmark und Kümmel würzen. Anschließend die angebratenen Schalotten, Knoblauch und Champignons dazugeben. Das eingeweichte Laugenbrötchen ausdrücken und unter die Masse heben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse zu Bouletten formen, in Semmelbrösel wenden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze für 10 Minuten in Butterschmalz braten.

Für den Wirsingrahm:

Den Speck in einem Topf kurz anbraten und mit 75 ml Wasser aufgießen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und zu dem Speck geben. Den Wirsing in Streifen schneiden und zu dem Speck-Zwiebel-Sud geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat würzen. Sahne dazugeben und einköcheln lassen. Cranberrys am Ende dazugeben.

Für den Sellerie-Senf-Dip:

Sellerie schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Milch kochen bis er weich ist. 100 ml Milch abgießen und den Sellerie pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen. Selleriepüree mit Crème fraîche und Senf mischen.

Für die Kartoffel-Sellerie-Würfel:

Kartoffeln und Sellerie schälen. 1x1 cm große Würfel aus den Kartoffeln und Sellerie zuschneiden. Die Würfel in der Fritteuse ausbacken bis sie braun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Butter in einer Pfanne auslassen. Kartoffel-Sellerie-Würfel dazugeben und mit Petersilie würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcus Edelmann am 01. März 2021