

Frikadellen mit Kartoffel-Stampf und Zwiebel-Soße

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gemischtes Hackfleisch	200 g Speckwürfel	1 Schalotte
1 Ei	1 TL Senf	1 Bund Petersilie
200 g Semmelbrösel	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Endivien-Kartoffelstampf:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 kl. Kopf Endiviensalat	1 Schalotte
80 ml Milch	100 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebelsauce mit Kölsch:

1 große Zwiebel	25 g Butter	250 ml Kölsch
250 ml Rinderfond	1 TL gemahlener Kümmel	2 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Frikadellen:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl, bei mittlerer Hitze, Speck und Zwiebeln anschwitzen. In einer Rührschüssel Hackfleisch zusammen mit Ei, Senf, Zwiebel-Speck-Gemisch, Petersilie und Semmelbröseln miteinander vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Kugeln daraus formen die in der Speck-Pfanne rundherum angebraten werden. Dann in den Ofen stellen um sie warm zu halten.

Für den Endivien-Kartoffelstampf:

Endiviensalat gut waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und anschließend in kochendem Salzwasser garen. Anschließend im Topf zerstampfen und Milch, sowie $\frac{3}{4}$ der Butter hinzugeben bis ein geschmeidiger Brei entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne restliche Butter aufschäumen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Abschließend warmen Kartoffelstampf mit Schalotten und Endiviensalat vermengen.

Für die Zwiebelsauce mit Kölsch:

Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und Zwiebeln darin Farbe annehmen lassen. Mehl einstreuen. Sollten die Zwiebeln zu trocken erscheinen, Butter nachgeben, sodass das Mehl nicht verbrennt. Mit Kölsch ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann mit Rinderfond aufgießen und erneut reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Sauce mit dem Stabmixer kurz aufmixen und bis zum Anrichten warm halten.

Zwiebelsauce auf einen Teller geben und Endivien-Kartoffelstampf sowie Frikadellen darauf geben. Servieren.

Tobias Zenger am 24. Februar 2022