

Köttbullar mit Rahm-Soße, Erbsen, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Köttbullar:

250 g Rinderhackfleisch	1 Schalotte	5 g Butter
25 g Butterschmalz	25 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ EL scharfen Senf
2 EL Paniermehl	1 Lorbeerblatt	1 TL Salz
3-4 Prisen schwarzer Pfeffer		

Für die Rahmsauce:

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	25 g Butter
10 g Butterschmalz	75 ml Sahne	25 ml Rotwein
125 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Maisstärke
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehlig. Kartoffeln	20 g Butter	75 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Erbsen:

150 g grüne TK-Erbsen	20 g Butter	Salz
Pfeffer		

Für das Preiselbeerkompott:

75 g TK-Preiselbeeren	1 Zitrone, Abrieb, Saft	15 g Zucker
1 TL Vanillezucker		

Für die Köttbullar: Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen und würfeln.

Zusammen mit dem Lorbeerblatt in der Pfanne für 15 Minuten anschwitzen. Anschließend das Lorbeerblatt entfernen und die Schalotte mit den restlichen Zutaten zum Hackfleisch geben. Ebenfalls Sahne, Senf und Paniermehl zugeben. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Kügelchen formen und im heißen Butterschmalz braten. Köttbullar anschließend im Ofen warmhalten. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Rahmsauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In der Pfanne mit Butter und Butterschmalz anbraten, in der zuvor die Köttbullar gebraten wurden. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Wein und Fond ablöschen und kochen lassen. Sahne einrühren. Wasser mit Stärke vermischen und die Sauce damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser weichkochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abschütten und mit den restlichen Zutaten mit einem Rührgerät zu einem Püree verarbeiten.

Für die Erbsen: Butter in einem Topf erhitzen, die Erbsen dazugeben und mit ein wenig Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Deckel garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit verdampfen lassen.

Für das Preiselbeerkompott: Beeren mit dem Zucker mischen, abgeriebene Zitronenschale und nach Belieben ausgepressten Zitronensaft sowie Vanillezucker und ggf. etwas Wasser zugeben. Alles zum Kochen bringen und in 5-10 Minuten zugedeckt gar köcheln lassen.

Zakarya Mandwo am 17. Oktober 2024