

# Hackbällchen, Tomaten-Soße, Parmesan-Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Hackbällchen:**

250 g gem. Hackfleisch	300 ml passierte Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	100 ml Gemüsefond
2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Oregano
1 EL Liebstöckel	1 EL Majoran	1 EL Thymian
1 EL Paprikapulver	100 g Semmelbrösel	1 EL Mehl
1 Prise Zucker	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelpüree:**

500 g mehligk. Kartoffeln	100 g Parmesan	150 g Butter
80 ml Kochsahne, 15%	1 Prise Chiliflocken	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für die Karotten:**

2 Karotten	1 Zwiebel	1 Orange, Saft
1 EL Honig	2 Zweige glatte Petersilie	2 EL getrock. Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Hackbällchen:**

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Semmelbrösel und gehackter Petersilie vermengen. Mit allen Gewürzen abschmecken. Aus der Hackmasse gleichmäßige Kugeln formen.

In einem Topf Öl erhitzen, die Hackbälle hinzugeben und von allen Seiten anbraten. Mehl dazugeben. Tomatenmark, passierte Tomaten und etwas Fond hinzugeben. Hackbällchen in der Sauce garziehen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Parmesan-Kartoffelpüree:**

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser kochen.

Butter in einem Topf schmelzen. Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln stampfen und anschließend mit flüssiger Butter, Kochsahne und Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer vermengen.

Chiliflocken und geriebenen Parmesan unterheben.

Parmesan-Kartoffelpüree mit zwei Löffeln portionieren.

**Für die glasierten Karotten:**

Zwiebel abziehen und fein hacken. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten.

Nach 2 Minuten die Karotten hinzugeben und salzen.

Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Karotten darin 5 Minuten garen lassen. Orange auspressen und die Karotte mit Orangensaft und Honig übergießen. Karotten im Sud schwenken und den Sud einreduzieren lassen. Petersilie waschen, hacken und vor dem Servieren über die Karotten geben.

Vedran Simatovic am 14. April 2025