

Frikadelle auf Wirsing-Gemüse mit Reibe-Plätzchen

Frikadellen:

700 g gem. Hackfleisch	2 altbackene Semmeln	1 Vollmilch
4 Eier	1 kleines Glas Kapern	1 Zwiebel oder 2 Schalotten
2 EL scharfer Senf (Dijon)	1 EL Butter	2 EL Butterschmalz
2 TL glatte Petersilie	1 EL Rosmarin gehackt	1 EL Curry
edelsüßer Paprika	1 Pfeffer, Salz	1 Schuss Weißwein
Wirsinggemüse	1 mittelgroßer Wirsingkohl	1 Schalotte
100 g Frühstücksspeck	200 ml Schlagsahne	3 EL Butter (nach Bedarf)
Muskatnuss	Pfeffer, Salz	Brühe, Kümmel

Reibeplätzchen:

1 kg Kartoffeln	30 g Mehl	4 EL Milch
2 Eier	Salz, Pfeffer, Öl	

Die Semmel 30 Minuten vor der Zubereitung des Rezepts in Milch einweichen. Danach gut ausdrücken. Die Petersilie waschen. Die Zwiebel fein wiegen und in Butter andünsten. Anschließend mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen. Alle Zutaten dem Hackfleisch zugeben und vorsichtig vermengen. Die Frikadellen nicht zu groß formen und auf beiden Seiten für je 5 Minuten in Butterschmalz vorsichtig braun braten.

Den Wirsingkohl putzen, danach vierteln, den Strunk großzügig herausschneiden und entsorgen. Die Kohlviertel quer in fingerbreite Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und fein wiegen. Den Frühstücksspeck in schmale Streifen schneiden. Butter, Speck und Schalotte in der Pfanne andünsten, den Kohl hinzugeben und alles mehrmals gut durchrühren. Mit der Brühe ablöschen, evtl. etwas Kümmel dazugeben und mit geschlossenem Deckel 5-6 Minuten köcheln lassen.

Den Deckel abnehmen und die Brühe kurz auf höchster Stufe reduzieren. Die Sahne zugeben, würzen und noch einmal etwa 2-3 Minuten köcheln lassen. Danach das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Mehl und Milch verquirlen, die Eier hinzugeben und alles gut verrühren. Dann das Wasser von den geriebenen Kartoffeln abgießen, die Masse mit dem Mehlteig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und löffelweise den Teig hineingeben.

Die Plätzchen von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun braten. Wichtig: Die Plätzchen auf dem Teller nicht übereinander servieren, sondern nebeneinander.

Frank Rosin am 26. August 2014