

Köttbullar, Kartoffel-Püree, Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Köttbullar:

350 g Rinderhackfleisch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Scheibe Toastbrot
1 Ei	50 ml Milch	$\frac{1}{2}$ EL mi.-scharfen Senf
500 ml Rinderfond	Pflanzenöl	2 Zwg. glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Piment	Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g festk. Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Pilz-Rahmsoße:

100 g Austernpilze	100 g Champignons	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
250 ml Sahne	Butter	2 EL mittelscharf Senf
1 Schuss Weißwein	1 TL helle Sojasauce	250 ml Rinderfond
Stärke	Salz, Pfeffer	

Für die Preiselbeermarmelade:

250 g TK-Preiselbeeren	85 g Zucker	Salz, Pfeffer
------------------------	-------------	---------------

Für die Köttbullar:

Die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Petersilie ebenfalls fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Anschließend leicht abkühlen lassen.

Toastbrot in der Milch einweichen, gut ausdrücken und zusammen mit dem Hackfleisch, dem Ei, Senf, der angeschwitzten Zwiebel und der Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Piment, Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse kleine, gleichmäßige Bällchen formen. Köttbullar in heißem Rinderfond gar ziehen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten weichkochen.

Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und zerdrücken. Die warme Buttermilch-Mischung unterrühren und ein cremiges Püree herstellen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für die Pilz-Rahmsoße:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Champignons und Austernpilze putzen, ggf. etwas kleiner schneiden und mit einer Flocke Butter anbraten. Mit einem Schuss Weißwein und Sojasauce ablöschen. Rinderfond angießen und die Sauce einige Minuten leicht köcheln lassen, damit sie etwas reduziert und an Geschmack gewinnt. Sahne und Senf einrühren und alles gut verrühren, bis eine homogene, cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze einige Minuten sanft einkochen lassen.

Falls die Sauce zu dünn ist, etwas Speisestärke in kaltem Wasser anrühren, einrühren und kurz aufkochen lassen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Zum Schluss die Köttbullar in die Sauce geben und darin bei niedriger Temperatur warmhalten, sodass sie die

Aromen aufnehmen.

Für die Preiselbeermarmelade:

Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Preiselbeeren mit dem Zucker in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen, anschließend die Temperatur reduzieren und etwa 15 Minuten sanft einkochen lassen. Falls die Konsistenz noch zu flüssig ist, weitere 5-10 Minuten einkochen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 16. Juli 2026