

Frikadellen mit Schafskäse auf Kohlrabi

Für 4 Personen

Frikadellen:

| | | |
|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 1 kg Rinderhackfleisch | 4 Schalotten | 2 Zehen Knoblauch |
| 2 Eier | 2 gekochte Kartoffeln | 1 TL Senf |
| 1 Msp. geräuch. Paprikapulver | 1 Zweig Rosmarin | 0.25 Bund glatte Petersilie |
| 150 g Schafskäse | 50 g getrocknete Tomaten | |

zum Braten: Pflanzenöl

Salz, Pfeffer

Kohlrabi:

| | | |
|-------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 3 Kohlrabi | 2 Schalotten | 100 ml Gemüsebrühe |
| 150 ml Sahne | 1 EL Butter | 1 TL Honig |
| 1 Spritzer Zitronensaft | 0.25 Bund glatte Petersilie | Salz, Pfeffer |

Kartoffelstampf:

| | | |
|------------------|--------------|---------------|
| 800 g Kartoffeln | 150 g Butter | Salz, Pfeffer |
|------------------|--------------|---------------|

Frikadellen:

Rosmarin und Petersilie von den Stielen zupfen und die Nadeln/Blätter fein hacken. Die gekochten Kartoffeln zerdrücken.

Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. In einer Pfanne in Pflanzenöl leicht anschwitzen. Etwas auskühlen lassen und zum Hackfleisch in eine Schüssel geben. Rosmarin, Petersilie, Eier, Kartoffeln, Senf und Paprikapulver hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermengen.

Schafskäse und Tomaten fein würfeln und unter die Hackmasse heben.

Frikadellen formen und in einer Pfanne in Pflanzenöl von jeder Seite circa 3 Minuten braten. Alternativ können die Frikadellen im Ofen bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) für 15 Minuten gegart werden.

Kohlrabi:

Petersilie fein hacken. Kohlrabi schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten pellen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und Schalotten sowie Kohlrabi darin anschwitzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Brühe ablöschen und etwas einkochen. Mit der Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Den Kohlrabi mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken, kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterheben.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen. Nach dem Kochen pellen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, leicht anbräunen lassen und durch ein Tuch oder sehr feines Sieb passieren. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerquetschen und die Butter hinzufügen. Den Kartoffelstampf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Den Kohlrabi auf Tellern verteilen, die Frikadellen darauflegen und alles mit gehackter Petersilie garnieren. Den Kartoffelstampf in kleinen Schälchen servieren und nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer dekorieren.

Tarik Rose am 17. Februar 2020