

Kalb-Frikadellen, Morchel-Rahm-Soße, Kartoffel-Rösti

Für 2 Portionen:

2 kleine Zwiebeln	0,50 Bund Petersilie	400 g Kalbshackfleisch
2 Eier	40 g Semmelbrösel	2 EL Senf
8 EL Pflanzenöl	1 Knoblauchzehe	20 g getrocknete Morcheln
4 EL Cognac	100 ml Weißwein	150 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	1 Tl Speisestärke	400 g Kartoffeln
70 g Butaris	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Kalbshackfleisch zusammen mit der Hälfte der gewürfelten Zwiebeln und 1 EL gehackter Petersilie in eine Schüssel geben. Beide Eier, die Semmelbrösel und den Senf zugeben sowie etwas Salz und gemahlener Pfeffer.

Alles gut miteinander vermengen und 6 Frikadellen formen. 5 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfrikadellen bei mittlerer Hitze von jeder Seite für 6 Minuten schön braun braten.

Für die Morchelrahmsauce die getrockneten Morcheln für 45 Minuten in kaltem Wasser einweichen und danach gut ausdrücken. Die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden und zusammen mit den restlichen Zwiebelwürfeln in 3 EL Pflanzenöl in einer Pfanne anschwitzen.

Mit dem Cognac ablöschen und kurz flambieren. Danach den Weißwein und die Gemüsebrühe zufügen und um die Hälfte reduzieren lassen. Dann die Sahne zugeben und nochmals um die Hälfte reduzieren lassen. Die Morchelrahmsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden.

Die Kartoffeln schälen und auf einer groben Reibe reiben. 35 g Butaris in einer kleinen Pfanne erhitzen und $\frac{1}{4}$ der geriebenen Kartoffeln darin mit einer Palette flach andrücken. Etwas von der gehackten Petersilie darüber geben und mit einem weiteren $\frac{1}{4}$ geriebener Kartoffel abdecken.

Wieder mit einer Palette die Kartoffelstücke flach andrücken, so daß man einen schönen Rösti erhält.

Den Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und schön braun braten. Danach den Rösti wenden und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und knusprig braun braten. Im Anschluss einen zweiten Rösti zubereiten.

Beide Rösti in Viertel teilen und zusammen mit den Kalbsfrikadellen und der Morchelrahmsauce auf Tellern anrichten.

Christoph Rüffer am 12. April 2025