

Spitzkohl-Bällchen, Kartoffel-Püree und Birnen-Chutney

Für zwei Personen

Für die Spitzkohlbällchen:

½ Spitzkohl	1 Schalotte	1 Ei
20 ml Sahne	50 g Semmelbrösel	2 EL Mehl
50 g geröstete Pistazien	Muskatnuss	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

200 g Kartoffeln	100 ml Vollmilch	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Birnen-Chutney:

1 Birne	1 Schalotte	2 cm Ingwer
20 ml weißer Balsamico	1 TL eingelegte Senfkörner	1,5 EL Zucker
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g geröstete Pistazien	1 TL Zucker
--------------------------	-------------

Für die Spitzkohlbällchen:

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Spitzkohl waschen und mit einem Gemüsehobel in sehr feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Öl bei mittlerer Hitze dünsten. Spitzkohl hinzugeben und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Spitzkohl aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. 1 EL Semmelbrösel unter den Spitzkohl heben. Mit der Hand kleine Bällchen formen und diese auf einem Teller im Tiefkühler abkühlen lassen. Pistazien im Mixer klein hacken und mit den restlichen Semmelbröseln vermischen. Ei aufschlagen und mit Sahne verquirlen. Abgekühlten Bällchen in einer Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne und Semmelbrösel-Pistazien panieren.

Panade andrücken und Bällchen nochmal in der Hand rollen. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Butter in einem kleinen Topf zu Nussbutter schmelzen. Milch mit Nussbutter in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen und mit einer Presse klein pressen. Butter-Milch-Mischung unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Birnen-Chutney:

Birne schälen, Schalotte abziehen und beides in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Ingwer mit Schale in die Pfanne reiben und mitbraten. 1 EL Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Anschließend das Ganze mit dem Essig ablöschen, die Birnenwürfel dazu geben und abgedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann Senfkörner unterrühren.

Für die Garnitur:

Pistazien hacken, in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten und mit dem Zucker bestreuen.

Juliane Schmitz am 15. November 2022