

Kartoffel-Auflauf, Köttbullar, Cranberry-Soße, Salat

Für zwei Personen

Für die veganen Köttbullar:

100 g vegetar. Hackfleisch	150 g braune Champignons	1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen	70 g Haferflocken	150 g Walnusskerne
1 Zweig Petersilie	3 EL Sojasauce	2 TL gemahlener Kreuzkümmel
Öl	1 TL Salz	1 TL Pfeffer

Für die Cranberry-Sauce:

200 g Cranberries	3 Orangen, Saft, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{4}$ TL Nelkenpulver
$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Muskat		

Für den Kartoffelaufbau:

500 g vorw.. festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	10 Anchovis
500 ml vegane Sahne	2 EL vegane Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
3 EL Semmelbrösel	Öl	

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 Lauchzwiebel	1 Orange, Saft, Filets
40 g Walnusskerne	2 EL Weißweinessig	1 EL Ahornsirup
1 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für die veganen Köttbullar:

Den Backofen auf 220-250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel ca. 3 Minuten darin glasig anbraten. Knoblauch abziehen, fein würfeln, hinzufügen und für eine weitere Minute anrösten. Pilze klein schneiden und mit dem Kreuzkümmel hinzufügen. Braten, bis die Pilze weich sind.

Walnusskerne grob hacken. Haferflocken in einen Multizerkleinerer geben und zu Mehl mixen. Die gebratene Zwiebel-Pilz-Mischung, vegetarisches Hackfleisch, Walnüsse, Petersilienblätter, Sojasauce, Salz und Pfeffer hinzufügen. Mixen, bis die Masse grob gehackt, aber nicht püriert ist. Die Köttbullar-Masse für 10 Minuten beiseitestellen und danach mit feuchten Händen zu Bällchen formen. In einer Pfanne in Öl knusprig anbraten.

Für die Cranberry-Sauce:

Zwei Orangen auspressen und etwa 180 ml Saft auffangen.

Orangensaft mit Cranberries und Zucker in einem mittleren Topf zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Sauce 8-10 Minuten einkochen lassen. Dabei die Seiten abkratzen. Hitze abschalten, mit Zimt, Nelke und Muskat würzen. Schale der übrigen Orange abreiben und Orangenabrieb unterrühren.

Petersilienblätter fein hacken. Köttbullar direkt in die Cranberry- Sauce geben. Einmal gut umrühren, den Deckel auflegen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für den Kartoffelaufbau:

Kartoffeln schälen und fein reiben. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Auflaufform mit Butter einfetten.

Anchovis in einen Behälter abgießen. Den Sud auffangen und mit der Hälfte der Sahne mischen. Zwiebelringe in einer tiefen Pfanne mit Öl andünsten. Die geriebenen Kartoffeln und die Sahne hinzufügen und 9 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffel-Mischung abwechselnd mit den Anchovis in die Form schichten.

Sahne-Anchovisud-Mischung über das Geschichtete gießen und die Semmelbrösel darüber verteilen. Etwa 25 Minuten in den Ofen geben.

Petersilienblätter fein hacken. Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie garnieren.

Für den Feldsalat:

Etwa 3 EL Orangensaft auspressen und mit Weißweinessig, Ahornsirup und Walnussöl verrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Feldsalat waschen und trocknen. Lauchzwiebel putzen und klein schneiden. Aus der übrigen Orange Filets herausschneiden und Walnusskerne grob hacken. Nüsse über den Salat streuen, mit dem Dressing beträufeln und mit den Orangenfilets garnieren.

Bartholomäus Rymek am 28. November 2023