

Buletten mit grünen Bohnen und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

250 g Hackfleisch, gemischt	250 g Kartoffeln, mehlig	150 g Bohnen, grün
1 Brötchen, trocken	1 Ei	1 Zwiebel
170 g Butter	1 EL Butterschmalz	25 g Mehl
50 g Sahne	425 ml Milch	2 EL Senf, mittelscharf
1 Muskatnuss	2 Zweige Bohnenkraut	Semmelbrösel
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. 75 Milliliter Milch in einem Topf lauwarm erhitzen und das Brötchen darin einweichen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das Ei trennen und die Petersilie klein hacken. Das Brötchen aus der Milch nehmen und ausdrücken. Das Hackfleisch, die Zwiebel, einen Esslöffel Senf, die Petersilie, das Eigelb und das Brötchen verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse sieben Zentimeterlange Bouletten formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bouletten bei mittlerer Hitze darin braten. Die fertigen Bouletten im Backofen warm stellen. Im Bratfett das Mehl und 20 Gramm Butter anschwitzen. Diese Mehlschwitze mit 250 Millilitern Milch ablöschen. Den übrigen Senf dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen und das Bohnenkraut zehn Minuten in Salzwasser gar kochen. Abgießen und anschließend mit Eiswasser abschrecken, mit 25 Gramm Butter in einer Pfanne anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und in einem Topf mit der restlichen Milch und der übrigen Butter verrühren. Etwas Muskat abreiben und das Kartoffel-Püree damit abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Sahne steif schlagen und unter das Püree heben. Die Bouletten, die grünen Bohnen und das Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten.

Sebastian Fröbrich am 23. November 2009