

Berliner Hack-Bällchen mit Kartoffel-Sellerie-Talern

Für 2 Personen

500 g Hackfleisch, gemischt	6 Kartoffeln, mehlig	4 EL Semmelbrösel
1 Ei	1 Knolle Sellerie	5 Babymöhren
10 Zuckerschoten	1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
1 Bund Rosmarin	1 Muskatnuss	1 Lorbeerblatt
5 TL Senf, mittelscharf	3 TL Tomatenmark	3 TL Honig, flüssig
1 TL Balsamico-Essig, weiß	125 ml süße Sahne	Butter
Pflanzenöl	Chilipulver	Kräutermischung
Salz	Pfeffer, bunt	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und halbieren. Den Sellerie schälen und eine Hälfte in Würfel schneiden. Ein paar Nadeln von dem Rosmarin zupfen und in einen Topf mit Salzwasser geben. Anschließend die Kartoffeln und den Sellerie darin gar kochen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Hackfleisch vermengen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte klein schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und zusammen mit der Zwiebel zu dem Hackfleisch geben. Zwei Teelöffel von dem Senf untermengen und das Ganze salzen und pfeffern. Mit der Spezialkräutermischung und dem Chili abschmecken und das Ganze gut miteinander vermengen. Abschließend die Semmelbrösel hinzugeben. Aus der Hackfleischmasse Bällchen formen, das Pflanzenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Hackbällchen von beiden Seiten bei geringer Hitze anbraten. Anschließend für zehn bis zwölf Minuten in den Backofen stellen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen. Den Sud in der Pfanne mit dem Kartoffelwasser ablöschen. Den übrigen Senf und das Tomatenmark unterrühren. Den übrigen Knoblauch abziehen, halbieren und eine Hälfte klein schneiden. Ein paar Nadeln Rosmarin abzupfen und zusammen mit dem Knoblauch und dem Lorbeerblatt hinzugeben. Die Soße bei geringer Hitze einkochen lassen und nach und nach Kartoffelwasser hineinrühren. Mit Pfeffer, Salz, der Spezialkräutermischung, dem Balsamico-Essig und dem Honig abschmecken. Abschließend durch ein Sieb passieren. Die Zuckerschoten von den Enden befreien und die Möhren schälen. Bei den Möhren den Strauch nur soweit entfernen, dass ein kleiner Stengel übrig bleibt. Beides in einem Topf kurz aufkochen lassen, in Eiswasser abschrecken und herausnehmen. Abschließend in einer Pfanne etwas Butter erhitzen und darin beides kurz schwenken. Die Kartoffeln und den Sellerie stampfen. Etwas Muskat reiben, hinzugeben und mit Salz abschmecken. Die Sahne unterrühren. Aus dem Ganzen kleine Taler formen. In einer Pfanne Pflanzenöl und Butter erhitzen und die Kartoffel-Sellerie-Taler darin beidseitig kurz anbraten. Die Hackfleischbällchen zusammen mit den Kartoffel-Sellerie-Talern, den Möhren und den Zuckerschoten auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Jens Hübner am 09. Dezember 2009