

Faschierte Bällchen mit Kohlrabi in Petersilien-Soße

Für 2 Personen

500 g gem. Hackfleisch	1 Weizenbrötchen	2 Kohlrabi
1 Zwiebel	1 Zitrone	1 Bund glatte Petersilie
5 EL Mehl	3 EL Semmelbrösel	2 EL Butter
3 EL Crème-fraîche	1 Ei	65 ml Rinderfond
1 EL Dijonsenf	4 EL Butterschmalz	1 EL Majoran
Salz	Pfeffer	

Das Brötchen in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden, eine Handvoll Petersilie und den Majoran hacken. Das Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Hackfleisch, den Zwiebel- und den Knoblauchstücken, dem Ei, dem Senf, der Petersilie, dem Majoran, den Semmelbröseln und drei Esslöffeln Mehl vermengen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der gefertigten Hackmasse Kugeln formen und in einer mit Butterschmalz gefetteten Pfanne braten lassen. Den Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden und in reichlich Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen und 125 ml des Suds aufheben. Zwei Esslöffel Petersilie kleinhacken. Anschließend die Butter in einer Pfanne schmelzen und zwei Esslöffel Mehl darin anschwitzen lassen. Das Ganze mit dem aufgehobenen Kohlrabisud aufgießen und den Rinderfond, die Petersilie, das Crème-fraîche und den Kohlrabi hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen lassen. Die Hackbällchen zusammen mit dem Kohlrabi in der Petersiliensoße auf einem Teller anrichten und servieren.

Günther Girth am 15. Februar 2011