

Frikadellen mit Kartoffel-Mus, Zwiebeln und Rahm-Porree

Für 2 Personen

500 g gemischtes Hackfleisch	500 g mehlig Kartoffeln	1 Scheibe Toast
3 Stangen Porree	100 g Sellerie	7 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch	1 Ei	1 EL mittelscharfer Senf
4 EL Butter	Butterschmalz	125 ml Sahne
450 ml Milch	250 ml Rinderfond	2 Muskatnüsse
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Frikadellen das Toastbrot in etwas Milch einweichen. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und mit dem Hackfleisch, dem Ei und dem eingeweichtem Toastbrot vermengen. Das Ganze mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und dann zu Frikadellen formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin gut ausbraten und diese dann im vorgeheizten Backofen warm halten. Für das Kartoffelmus Wasser in einem Topf erhitzen, die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Den Sellerie ebenfalls schälen und klein schneiden. Eine weitere Zwiebel und die restliche Knoblauchzehe abziehen, klein hacken, mit etwas Salz in das kochende Wasser geben und weich kochen. Die restliche Milch erwärmen. Dann die Kartoffeln abgießen und mit der aufgewärmten Milch zerstampfen. Das Ganze mit Pfeffer, Salz, Muskat und Butter abschmecken. Butter in einem Topf erhitzen. Den Porree von den Enden befreien und klein schneiden, in den Topf geben und andünsten. Anschließend mit etwas Rinderfond ablöschen, die Sahne hinzugeben und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die restlichen Zwiebeln abziehen, klein hacken und anbraten. Die Frikadellen mit dem Kartoffelmus, den gebratenen Zwiebeln und dem Rahmporree auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Lehmann am 31. Oktober 2011