

# Kalb-Hackfleisch-Küchle mit Pesto-Kartoffeln

## Für zwei Personen

200 g Lammhack	200 g Kalbshack	250 g vorw. festk. Kartoffeln
100 g Schafskäse	60 g Parmesan	100 g getrocknete Öl-Tomaten
100 g schwarze Oliven	1 Schalotte	1 Bund Basilikum
2 Zweige frischer Oregano	1 Zweig frischer Thymian	3 Knoblauchzehen
1 Muskatnuss	2 EL mittelscharfer Senf	1 EL Tomatenmark
Gemüsefondpulver	1 Ei	100 ml trockener Rotwein
50 ml roter Portwein	1 altbackenes Brötchen	100 g Semmelbrösel
20 g geröstete Pinienkerne	Cayennepfeffer	1 TL Koriander-Schwarzkümmel
Olivenöl	Butter	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf mit Wasser und etwas Salz geben. Das Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln garen lassen. Das Brötchen in reichlich Wasser einweichen. Für die Fleischküchle den Schafskäse zerreiben und in eine Schüssel geben. Die getrockneten Tomaten und die schwarzen Oliven waschen, trocken tupfen und sehr klein schneiden. Anschließend ebenfalls in die Schüssel geben. Die Schalotte und zwei Knoblauchzehen abziehen, klein hacken und in die Schüssel geben. Das Ei aufschlagen und ebenso wie den Senf und das Hackfleisch in die Schüssel geben. Alles gut vermengen. Das Brötchen gut ausdrücken, ebenfalls in die Schüssel geben und gut untermischen. Etwas Oregano und Thymian zupfen, klein hacken und mit der Hackfleischmasse vermengen. Etwas Muskat zum Abschmecken in die Masse reiben. Die Masse außerdem mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer sowie der Koriander-Schwarzkümmel-Mischung abschmecken. Aus der Hackfleischmasse kleine Fleischküchle formen und diese leicht in den Semmelbröseln wälzen. Olivenöl und Butter zu gleichen Teilen in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Fleischküchle darin bei niedriger Hitze braten. Anschließend für die Soße die Fleischküchle aus der Pfanne nehmen, den Rotwein und den Portwein mit dem Tomatenmark und etwas Gemüsefondpulver in die Pfanne geben, gut vermengen und reduzieren lassen. Die Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anschwelen. Für das Pesto die übrige Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Das Basilikum rupfen und mit etwa 120 Millilitern Olivenöl und der Knoblauchzehe in einem Zerkleinerer kleinhacken und vermengen. Den Parmesan reiben und mit den Pinienkernen ebenfalls in einen Zerkleinerer geben und noch einmal gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die mediterranen Fleischküchle und die Kartoffeln mit der Soße auf einem Teller anrichten, die Kartoffeln mit dem Pesto übergießen und servieren.

Edith Brühl am 05. März 2012