

# Kalb-Frikadelle mit Pfifferlingen in Weißwein-Soße

## Für zwei Personen

350 g Kalbshackfleisch	250 g Pfifferlinge	30 g altbackenes Weißbrot
2 Scheiben Kastenweißbrot	2 Eier	1 Schalotte
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
4 Stiele Thymian	1 Zweig Rosmarin	3 Stiele Majoran
300 ml Sahne	50 ml Milch	25 ml Weißwein
1 EL Crème-fraîche	25 g Butter	3 EL Rapsöl
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin glasig dünsten. Mit 150 Millilitern der Sahne auffüllen, den Thymian und die Rosmarinzwige hineingeben und alles bei milder Hitze circa eine Minute leicht kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Petersilie sowie den Majoran waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein hacken. Die Milch zusammen mit 50 Millilitern lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben und das Weißbrot darin einweichen, dabei einmal wenden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel des Rapsöls erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Hälfte der Petersilie und des Majorans in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Das Weißbrot aus der Milch-Mischung nehmen und gut ausdrücken. Das Hackfleisch zusammen mit dem Brot, einem Ei sowie der Zwiebel-Kräuter-Mischung aus der Pfanne in eine Schüssel geben und miteinander verkneten. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Hackfleisch-Mischung vier gleich große Frikadellen formen. Eine weitere Pfanne mit dem restlichen Rapsöl erhitzen. Die Frikadellen darin von beiden Seiten hellbraun anbraten. Die Pfifferlinge putzen. Sobald die Frikadellen gar sind aus der Pfanne nehmen, die Pilze hineingeben und bei starker Hitze anbraten. Die restlichen Zwiebeln sowie fünf Gramm von der Butter zugeben und mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit der restlichen Sahne auffüllen. Die Frikadellen in der Pfanne verteilen und für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die abgekühlte Kräutersahne durch ein Sieb gießen. Das übrige Ei zugeben und verquirlen. Die Weißbrotscheiben nacheinander in die Mischung tauchen, so dass sie leicht getränkt werden. Die übrige Butter zusammen mit dem restlichen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Weißbrotscheiben in das heiße Fett geben und auf jeder Seite zwei bis drei Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Die Frikadellen zusammen mit den Pfifferlingen und den Armen Rittern auf einem Teller anrichten. Mit den restlichen Kräutern und der Crème-fraîche garnieren und servieren.

Sabine Löbig am 11. Juli 2013