

Porree-Gemüse mit Hackfleisch-Bällchen, Salzkartoffeln

Für zwei Personen

300 g gemischtes Mett	500 g Kartoffeln	500 g Porree
200 g Eisbergsalat	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund Dill
1 Zwiebel	1 altbackenes Brötchen	1 Ei
50 g scharfen Senf	200 ml Sahne	1000 ml Fleischfond
50 ml Weißweinessig	50 ml Rapsöl	50 g Butter
50 g Zucker	20 g Paprika, edelsüß	Salz, Pfeffer

Die Porreestangen waschen, halbieren und in etwa ein Zentimeter dicke Stücke schneiden. Ein Stück Butter in einem Topf zerlassen und die Porreestücke darin anschwitzen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne aufgießen. Das Mett in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und dem Paprikagewürz würzen. Das altbackene Brötchen in einer Schale mit Wasser einweichen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Teelöffel Senf, die gewürfelten Zwiebeln und das Ei zu dem Mett geben. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und zu der Masse geben. Alles zusammen gut vermengen. Den Fleischfond in einem Topf erhitzen. Einen weiteren Topf mit Wasser und Salz für die Kartoffeln aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Mett zu kleinen Bällchen formen und in dem Fond für etwa 12 Minuten gar ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und in dem kochenden Salzwasser garen. Die Mettbällchen zu dem Porree geben und kurz köcheln lassen. Den Eisbergsalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Vinaigrette den übrigen Senf mit dem Rapsöl, dem Weißweinessig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker vermengen. Den Dill klein hacken und dazugeben. Die Lauchzwiebeln gut abwaschen und in kleine Ringe schneiden. Den Eisbergsalat mit der Vinaigrette und den Lauchzwiebeln vermengen. Das Porreegemüse mit den Mettbällchen, den Salzkartoffeln und dem Salat auf einem Teller anrichten.

Bernd Müller am 29. Juli 2013