

Frikadelle, Kartoffel-Püree, Zwiebel-Ringe, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die Frikadelle:

500 g Hackfleisch	100 g Semmelbrösel	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	25 g Butter	25 ml Gemüsefond
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig. Kartoffeln	4 große Zwiebeln	100 g Butter
100 g Sahne	1 Muskatnuss	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Für das Püree die Kartoffeln schälen und im Salzwasser 20 Minuten kochen. Für die Frikadellen die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig andünsten. Die Petersilie fein hacken, die Schale der Zitrone abreiben, den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Hackfleisch mit dem Ei, den Semmelbrösel, dem Senf, den ausgelassenen Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Zitronenabrieb und der Petersilie vermengen. Mit Pfeffer und Salz würzen, zu Frikadellen formen und in Butterschmalz ausbraten. Für das Püree die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen. Das Püree mit Butter und etwas Sahne vermengen und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Für das Gemüse den Spitzkohl zupfen und die feinen inneren Blätter kleinschneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spitzkohlblätter leicht anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen, leicht köcheln lassen und mit der restlichen Butter binden. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Frikadellen mit dem Kartoffelpüree, den Zwiebelringen und dem Spitzkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Ludwig am 03. Dezember 2014