

Hackfleisch-Küchlein, Kartoffel-Stampf, Rahm-Blattspinat

Für zwei Personen

Für die Hackfleischküchlein:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Ei
1 Brötchen vom Vortag	2 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehlig. Kartoffeln	25 g Butter	25 ml Milch, 3,5%
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Rahm-Blattspinat:

250 g frischen Blattspinat	1 Schalotte	25 g Butter
75 ml Sahne	Meersalz	

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für den Kartoffelstampf Kartoffeln schälen, klein würfeln und im Salzwasser gar kochen.

Für die Hackfleischküchlein ein Brötchen in warmem Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und mit den Blättern der Petersilie fein hacken. Hackfleisch mit eingeweichtem Brötchen, Zwiebel, Ei, Paprikapulver, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einem Fleischteig verarbeiten. Butterschmalz schmelzen und die geformten Küchlein darin braten.

Für den Rahm-Blattspinat Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Stiele des Blattspinats sorgfältig entfernen und die Blätter im Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, herausheben und abtropfen lassen. Blattspinat zerhacken.

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf Butter schmelzen, klein geschnittene Schalotten darin anschwitzen und Sahne zugießen. Einkochen lassen, Spinat hinzugeben. Mit Meersalz abschmecken.

Gegarte Kartoffeln abgießen, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit Milch und Butter stampfen.

Hackfleischküchlein mit Kartoffelstampf und Rahm-Blattspinat auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Schwartz am 05. Oktober 2015