

Frikadellen mit Speckbohnen und Kartoffel-Espuma

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 Kalbsgehacktes	1 $\frac{1}{2}$ EL Senf	2 Eier
3 Schalotten	200 g Hüttenkäse	1 TL Kapern
50 g Butterschmalz	Butter	Majoran
Liebstöckel	Currypulver	Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffel-Espuma:

180 g festk. Kartoffeln	20 g Butter	80 g BASIC textur
60 ml Sahne 30 %	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Speckbohnen:

250 g breite Bohnen	250 g geräucherten Speck	2 Schalotten
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Frikadellen:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter leicht anschwitzen. Kapern klein hacken. Hackfleisch, Senf, Eier, angebratene Zwiebeln und Hüttenkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer, etwas Currypulver, Liebstöckel und Majoran abschmecken. Aus der Masse kleine Frikadellen formen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Frikadellen darin ausbraten.

Für das Kartoffel-Espuma:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, würfeln und solange im Salzwasser kochen, bis sie weich sind. 150 ml Kartoffel-Kochwasser abschütten und beiseite stellen.

In einer hohen Schüssel das Kartoffelwasser mit den Kartoffeln, der Butter, der Basic Textur und der Sahne mithilfe eines Stabmixers zu einer glatten Masse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals durchmixen und anschließend durch ein Passiertuch geben. Die entstandene Flüssigkeit in die Espumafflasche füllen, die Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.

Für die Speckbohnen:

Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen waschen und rautenförmig in circa 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Bohnen darin für 10 – 12 Minuten kochen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotten und Speckwürfel darin andünsten. Anschließend die Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frikadellen mit den Speckbohnen und dem Kartoffel-Espuma auf einem Teller anrichten und servieren.

Thomas Klose am 01. Februar 2017