

# Hackfleisch-Vitelotte, Paprika-Tomaten-Ragout, Chips

## Für zwei Personen

### Für die Kartoffelfüllung:

200 g Hackfleisch vom Rind	200 g Hackfleisch vom Schwein	2 violette Kartoffeln
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	2 TL edelsüßes Paprikapulver	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Ragout:

1 rote Paprika	300 g geschälte Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehe	300 ml Rote-Bete-Saft	200 g Crème-fraîche
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffelchips:

1 Kartoffel	1 Muskatnuss	neutr. Pflanzenöl, Salz
-------------	--------------	-------------------------

### Für das Paprikafilet:

1 rote Paprika	Salz	Pfeffer
----------------	------	---------

### Für die Garnitur:

2 kleine lila Kartoffeln	1 EL Mehl	4 lila Blüten
--------------------------	-----------	---------------

### Für die Kartoffelfüllung:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, aushöhlen, und die ausgehöhlten Kartoffeln in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne anbraten. Hackfleisch hinzufügen und unter ständigem Rühren braun braten. Oregano und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und untermischen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die ausgehöhlten Kartoffeln abgießen und mit der Hackfleischmasse füllen. Im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten backen.

### Für das Ragout:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprika waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Paprika anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Tomaten hinzufügen und reduzieren lassen. Mit Rote-Bete-Saft ablöschen weiter reduzieren lassen. Creme fraiche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Kartoffelchips:

Die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin kross ausbacken. Die Kartoffelchips auf Küchenkrepp abtropfen lassen und Muskatnuss reiben. Chips mit Muskat und Salz abschmecken.

### Für das Paprikafilet:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika waschen, trocknen und im Ofen etwa 15 Minuten backen. Paprika herausnehmen, die Haut abziehen und in Filets schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Garnitur:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln durch einen Spiralschneider drehen, leicht mehlieren und in der Fritteuse kross ausbacken auf Küchenkrepp abtropfen. Mit Hackfleisch gefüllte Vitelotte auf Paprika-Tomaten-Ragout mit lila Kartoffelchips auf Tellern anrichten, mit Blüten und Kartoffelstroh garnieren und servieren.

Milan Kostic am 23. August 2017