

# Frikadellen mit Zuckerschoten und zweierlei Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

500 g gemischtes Hackfleisch	100 g Semmel-Würfel Knödelbrot	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	3 Eier	250 g Bergkäse
125 ml Milch	125 ml Rinderfond	1 Bund Petersilie
3 EL Majoran, gerebelt	1 Muskatnuss	125 ml Rapsöl
125 g Butter	Chiliflocken	2 EL Salz
Pfeffer		

**Für das Sellerie-Püree:**

1 Sellerieknolle	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 cm Ingwer	125 ml Sahne	125 ml Rote Beete Saft
125 ml Gemüsefond	125 ml Weißwein	2 EL Butter
1 Muskatnuss	2 EL Salz	Pfeffer

**Für das Kartoffel-Püree:**

300 g mehlig. Kartoffeln	250 ml Sahne	250 ml Milch
3 EL Butter	Muskatnuss	Kümmel
2 EL Salz		

**Für die Zuckerschoten:**

100 g Zuckerschoten	2 EL Butter	Pfeffer, Salz
---------------------	-------------	---------------

**Für die Frikadellen:** Die Schalotten abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne mit Butter die Schalotten glasig anschwitzen. Die Milch mit dem Rinderfond in einem Topf erhitzen. Das Knödelbrot und in eine Schüssel geben. Mit der heißen Milch-Fond-Mischung übergießen und etwas ziehen lassen.

Das Hackfleisch in einer großen Schüssel mit den glasigen Schalotten und dem eingeweichten Knödelbrot vermengen. Knoblauchzehen abziehen, mit dem Messer fein schaben und dazugeben. Die Petersilie sehr fein hacken und zum Hack geben. Mit Majoran, Salz, Pfeffer, etwas Musaknuss und Chiliflocken würzen. 3 Eier aufschlagen und zur Hackmasse geben. Gut durchkneten. Zum Abschluss den Bergkäse fein reiben und unterheben. Mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen bzw. Laberln formen. In einer Pfanne mit Öl und etwas Butter bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten.

**Für das Sellerie-Püree:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken, anschließend in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Ingwer schälen und reiben. Die Sellerieknolle schälen, klein würfeln und mit ein wenig Ingwer kurz in den Topf dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen Fond und mit etwas Wasser angießen, so dass der Sellerie bedeckt ist. Sellerie darin weich kochen. Dann mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Sahne und Rote Bete Saft angießen und nochmals mit dem Stabmixer pürieren.

**Für das Kartoffel-Püree:** Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgießen, abtropfen lassen und mit dem Stampfer zerdrücken. Mit Milch und Sahne nach und nach zur gewünschten Konsistenz bringen. Mit Musaknuss, einem Hauch von Kümmel und Salz abschmecken und abschließend Butterflocken durchziehen.

**Für die Zuckerschoten:** Zuckerschoten waschen. Dann in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frikadellen mit Zuckerschoten und zweierlei Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Gerauer am 18. September 2017