

Bulgur-Fleisch-Pflanzerl, Kirsch-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Bulgurpflanzenl:

250 g Hackfleisch vom Rind	40 g Bulgur	2 Scheiben Toastbrot
1 Zwiebel	1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale	$\frac{1}{2}$ Orange, Schale	50 ml Hühnerfond
50 ml Milch	1 Ei	1 TL Dijon-Senf
1 TL Baharat-Gewürz	1 TL Ras-el-Hanout	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Ghee	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

75 g TK-Kirschen	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{2}$ Karotte
1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark	1 TL Puderzucker
1 TL Stärke	300 ml trockener Rotwein	400 ml Hühnerfond
100 ml Kirschsafft	1 EL Butter	1 TL Sonnenblumenöl
mildes Chilisalzt	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

6 mittelgr. Kartoffeln	200 g Sahne	3 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Bulgurpflanzenl:

Den Bulgur in einem feinen Sieb waschen, in kochendem Salzwasser 4 Minuten garen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und im Hühnerfond aufkochen. Das Toastbrot würfeln und in Milch einweichen. Mit dem Ei, Senf, Orangen- und Zitronenschale, Ingwer, Knoblauch, Baharat und Ras el-hanout pürieren. Die Brösel mit Hackfleisch, Zwiebel, gehackter Petersilie und Bulgur mischen. Aus der Masse etwa 2 cm große Tropfen formen und diese in einer Pfanne mit Ghee bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Karotte und Sellerie schälen, von den Enden befreien und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Karotte und Sellerie darin anschwitzen. Das Gemüse mit dem Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.

Tomatenmark anrösten und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Auf die Hälfte einreduzieren lassen und wiederholen bis der Rotwein aufgebraucht ist. Fond und 75 ml Kirschsafft hinzufügen und aufkochen lassen. Das Gemüse abseihen. Mit Chilisalzt und Pfeffer abschmecken. Die Stärke im übrigen Kirschsafft abbinden.

Die Butter in einer weiteren Pfanne aufschäumen, erhitzen und die Kirschen darin erwärmen.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und in einen Topf mit aufgeschäumter Butter pressen. Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Püree und die Pflanzenl anrichten, die Kirschen darum verteilen und mit der Sauce beträufelt servieren.

Nina Maier am 15. Januar 2018