

Schwedische Hack-Bällchen, Pilzrahm, Kartoffeln, Kompott

Für zwei Personen

Für die Fleischbällchen:

500 g Rinderhackfleisch	1 Schalotte	5 EL Paniermehl
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Kardamom	$\frac{1}{2}$ TL Piment
1 Msp. gem. Ingwer	1 TL Sojasoße	4 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Pilzrahm:

200 g kleine Steinchampignons	2 cl Cognac	300 ml Rinderfond
200 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 TL Zucker
1 Zitrone	1 Zweig Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Petersilienkartoffeln:

8 kleine Drillinge	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	3 EL Butter
Salz		

Für das Preiselbeer-Kompott:

150 g Preiselbeeren (TK)	2 EL Wildpreiselbeeren	30 g Zucker
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	1 Msp. Zimt	1 Msp gem. Vanillezucker

Für die Fleischbällchen:

Schalotte abziehen und fein hacken. In etwas Butterschmalz glasig anschwitzen. Abkühlen lassen. Paniermehl mit 100 ml Wasser verrühren und 1-2 Minuten quellen lassen.

Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer, Kardamom, Piment, Ingwer und Sojasauce vermengen. Schalotten und Paniermehl unterkneten. Ca. 20 kleine Fleischbällchen daraus formen und jeweils 3-4 Minuten in Butterschmalz unter Schwenken ausbacken. Dann die Bällchen aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Bratensatz für den Pilzrahm aufbewahren.

Für den Pilzrahm:

Champignons putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft aufbewahren.

Die gleiche Pfanne wie von den Köttbullar nehmen und die Champignons im restlichen Bratenfett bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht braun werden. Mit Cognac und Rinderfond aufgießen. Sahne hinzugießen und die Sauce einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, fein hacken und unterrühren. Kurz vor dem Servieren die Köttbullar ca. 2 Minuten in der Sauce schwenken.

Für die Petersilienkartoffeln:

Drillinge schälen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kartoffeln darin ca. 1 Minute schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz würzen.

Für das Preiselbeer-Kompott:

Preiselbeeren und Wildpreiselbeeren mit dem Zucker und 25 ml Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Kompott eindickt. Mit Zitronensaft und -Abrieb, Zimt und Vanille abschmecken.

Köttbullar mit Pilzrahm, Petersilienkartoffeln und Preiselbeer-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Schmidt am 01. Februar 2018