

# Bratklopse, Cranberry-Soße, Kartoffel-Püree, Blattsalat

Für zwei Personen

## Für die Bratklopse:

250 g gem. Hackfleisch	1 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Ei	150 ml Sahne
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran
Butterschmalz	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

## Für die Cranberry-Sauce:

50 g TK Cranberries	1 Apfel	1 Orange
1 Zitrone	100 ml Rotwein	1 EL Rum
1 TL Ahornsirup	1 Zweig Thymian	10 g Butter
1 Prise Zimt		

## Für das Kartoffelpüree:

250 g Kartoffeln	1 Wintertrüffel	250 g Butter
Salz	Pfeffer	

## Für den Blattsalat:

1 kleiner Kopfsalat	1 Granatapfel	1 Prise Zucker
6 EL Olivenöl	6 EL Himbeeressig	Salz, Pfeffer

**Für die Bratklopse:** Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brötchen kleinschneiden und in Sahne für 10 Minuten einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin dünsten. Knoblauch dazu pressen.

Hackfleisch mit dem Ei, Senf, Paprikapulver, Majoran, dem eingeweichten Brötchen und der Zwiebel-Knoblauch-Mischung verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Hackmasse vier Klopse formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Klopse darin kurz anbraten. Klopse herausnehmen, auf ein Blech mit Backpapier geben und 15 Minuten im Ofen fertigbaren.

**Für die Cranberry-Sauce:** Die Cranberries und den Apfel waschen, Thymian abbrausen und trockenwedeln. Apfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Wenn die Butter leicht gebräunt ist, Ahornsirup dazugeben. Thymian zupfen und hinzugeben.

Cranberries, Apfel und Rum, Rotwein zufügen. Von der Orangenschale Zesten abziehen. Zitrone und Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Zimt und Orangensaft abschmecken. Für 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

**Für das Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen und darin bissfest garen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Butter nach und nach untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trüffel hobeln und kurz vor dem Servieren damit bestreuen.

**Für den Blattsalat:** Den Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Olivenöl, Himbeeressig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermischen. Granatapfel aufbrechen und Kerne entfernen Kurz vor dem Anrichten die Vinaigrette und 1 EL Granatapfelkerne über den Salat geben.

Mamas Bratklopse mit Cranberry-Sauce, getrüffeltem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, Salat in eine kleine Schüssel geben und gemeinsam servieren.

Petra Konitzer-Nieder am 26. März 2018