

Rösti und Stampf mit Lamm-Frikadellen und Kräuter-Quark

Für zwei Personen

Für den Steckrüben Rösti:

300 g Steckrüben	1 Kartoffel	1 Karotte
1 Ei	Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Steckrübenstampf:

200 g Steckrübe	100 g Kartoffeln	50 g Speckwürfel
1 EL Butter	4 EL Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Lammfrikadellen:

200 g Lammhack	1 Brötchen, vom Vortag	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Ei	Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander	Salz, Pfeffer

Für den Kräuterquark:

200 g Magerquark	100 g Joghurt	3 EL Schmand
1 Zitrone	1 Schalotte	2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Schnittlauch	2 Zweige Dill	Salz, Pfeffer

Für den Steckrüben Rösti:

Die Steckrüben, Kartoffel und Karotte schälen. Gemüse auf einer Reibe grob reiben.

Ei und etwas Mehl dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

In Butterschmalz goldgelb braten.

Für den Steckrübenstampf:

Steckrübe und Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Den gewürfelten Speck in der Pfanne auslassen. Butter, Sahne, Muskatnuss, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

Steckrübe und Kartoffeln auf dem Herd ausdämpfen lassen.

Dann die heiße Steckrübe und Kartoffeln in die Schüssel geben und stampfen, sodass noch kleine Stückchen zu schmecken sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speck später auf dem Stampf anrichten.

Für die Lammfrikadellen:

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen und feinschneiden. In einer Pfanne in Butterschmalz anschwitzen.

Lammhack mit Schalotte, Knoblauch, Ei, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verkneten. Das Brötchen ausdrücken und mit zu dem Hackfleisch geben.

In der Pfanne das Butterschmalz erhitzen, kleine Frikadellen formen und darin braten.

Für den Kräuterquark:

Kräuter abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte abziehen und feinschneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Quark mit Joghurt, Schmand, Zitronensaft, Schalotte und Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Utrecht am 26. Februar 2020