

Frikadellen mit Zwiebeln, Rahm-Kohlrabi, Röstkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

375 g gem. Hackfleisch	1 Laugenbrötchen	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Ei	2 EL Butterschmalz	1 TL scharfer Senf
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel	Butterschmalz
-----------	---------------

Für den Kohlrabi:

2 Kohlrabi	1 Schalotte	50 ml Milch
200 g Sahne	3 EL kalte Butter	50 ml halbtr. Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Speisestärke	Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

200 g halb festk. Kartoffeln	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
------------------------------	---------------	---------------

Für die Frikadellen:

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und etwas Butterschmalz glasig andünsten. Brötchen in einer Küchenmaschine zerkleinern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit angeschwitzter Zwiebel, zerkleinertem Brötchen, Ei, Senf und gehackter Petersilie vermengen.

Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßige Frikadellen formen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und Frikadellen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze gleichmäßig anbraten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb schmoren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, in Pommes frites große Stifte schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butter glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Mit Sahne und 100 ml Kochwasser des Kohlrabis auffüllen, 2 Esslöffel kalte Butter hinzugeben und Sauce mit einem Pürierstab mixen. Ggf. mit etwas Speisestärke binden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie zur Sauce geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kohlrabi auf einem Teller anrichten und die Sauce darüber geben.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, vierteln und in Butterschmalz knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Wehmeier am 01. Februar 2021