

Champignon-Fleisch-Küchle mit Spitzkohl-Möhren Gemüse

Für zwei Personen

Für die Füllung:

4 Champignons	1 Scheibe Bacon	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 cm Ingwer	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Butter

Für die Fleischküchle:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Butter
120 g Milch	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 TL edelsüßes Paprika
$\frac{1}{4}$ Bund Majoran	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	100 g Semmelbrösel
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

$\frac{1}{4}$ Spitzkohl	2 mittelgroße Karotten	1 Zwiebel
150 ml Orangensaft	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
70 g Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehlig. Kartoffeln	80 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

Die Zwiebel abziehen und sehr klein würfeln. Champignons mit Küchentuch säubern und klein schneiden. Bacon in dünne Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Ingwer schälen, klein hacken und mit zu den Zwiebeln geben.

Champignons und Bacon dazugeben und kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit in die Pfanne mischen.

Füllung aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Für die Fleischküchle:

Milch erhitzen und Brötchen darin aufweichen. Anschließend ausdrücken, zerkleinern und mit Hackfleisch vermischen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln und mit dem Ei unter das Hackfleisch mischen.

Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit Paprikapulver, Senf, Pfeffer und Salz gut mit dem Hackfleisch vermischen. Aus der Hackfleischmasse kleine Fladen formen, in die Mitte die zuvor hergestellte Champignon-Bacon-Füllung geben und zu Bällchen rollen. Die Füllung muss gut umschlossen sein. In Semmelbrösel wenden und in einer Pfanne in heißem Butterschmalz goldbraun braten.

Für das Gemüse:

Spitzkohl waschen, Strunk entfernen und den Kohl fein schneiden.

Karotten schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen davon schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Butter im Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten, Möhrenstreifen dazugeben und mit Zucker kurz karamellisieren. Kohl hinzugeben, kurz anbraten und dann mit Orangensaft ablöschen. Alles bei reduzierter Hitze etwa 5-7 Minuten dünsten. Danach Sahne angießen, kurz aufkochen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen.

Für den Stampf:

Kartoffeln waschen, schälen und im kalten Wasser aufsetzen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen. Butter in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren bei wenig Temperatur erhitzen,

bis sich die weißen Molkenflocke als braune Partikel in der flüssigen Butter absetzen. Nussbutter sofort vom Herd nehmen. Fertige Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Heiße Nussbutter darüber geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles mit einem großen Löffel durchmischen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Swetlana Mohr am 31. Januar 2022