

Hackbällchen mit Cognac-Rahm-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

300 g gemischtes Hackfleisch	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	200 ml Milch	100 g Schafskäse
2 Eier	1 altbackenes Brötchen	1 Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Stampf:

6 kleine Kartoffeln	1 Knollensellerie	100 ml Sahne
100 g Butter	½ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Karotten:

6 Babykarotten mit Grün	glatte Petersilie	150 g Butter
1 EL Zucker		

Für die Cognac-Rahmsauce:

1 Schalotte	1 Zitrone, davon Abrieb	50 ml Sahne
1 EL Butter	50 ml trockener Weißwein	1 EL Cognac
75 ml Rinderfond	4 Zweige Thymian	1 TL grüne, eingel. Pfefferkörner
1 TL Cayennepfeffer	1 EL Maisstärke	2 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer		

Für die Hackbällchen:

Das Brötchen in warmer Milch aufweichen. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch, Eiern, eingeweichten Brötchen und gehackter Petersilie mischen. Kleine Hackbällchen formen, jeweils einen Würfel Schafskäse in die Masse einarbeiten und dann in Sonnenblumenöl bei mittlerer Temperatur in der Pfanne von allen Seiten anbraten.

Für den Kartoffel-Selleriestampf:

Kartoffeln und Sellerie jeweils schälen und klein schneiden. Beides etwa 15 Minuten in siedendem Salzwasser garziehen lassen. Petersilie fein hacken. Kartoffeln und Sellerie abgießen und mit Petersilie, Butter, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss vermengen. Mit einem Kartoffelstampfer zu einem Stampf vermengen.

Für die karamellisierten Karotten:

Karotten schälen. Grün bis auf 1 cm abschneiden. In einem Topf mit Wasser garen. Anschließend in geschmolzener Butter und etwas Zucker in der Pfanne karamellisieren. Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Für die Cognac-Rahmsauce:

Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Fond angießen und Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Thymian abzupfen und mit in die Sauce geben. Mit Maisstärke abbinden und aufmixen. Dann eingelegten grünen Pfeffer dazugeben. Zitrone heiß abwaschen und kurz vor dem Servieren etwas Schale in die Sauce reiben.

Volker Bettin am 23. Oktober 2023