

Frikadellen mit getrüffeltem Kartoffel-Püree, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

350 g Kalbshackfleisch	1 Schalotte	½ Zitrone, Abrieb
1 Ei	2-3 EL Crème-fraîche	1 TL Butter
2 EL Sojasauce	3 EL Senf	100 g Semmelbrösel
100 g Panko	½ Bund glatte Petersilie	1 Prise Cayennepfeffer
1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver	1 EL gerebelter Oregano	1 EL Senfkörner
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 schwarzer Wintertrüffel	½ Zitrone, Zesten
200 ml Sahne	200 ml Milch	150 g Butter
2 EL Trüffelbutter	200 ml Geflügelfond	2 Lorbeerblätter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Kohlrabi:

2 Kohlrabi mit Grün	½ Limette, Abrieb	200 ml Sahne
Butter	200 ml Geflügelfond	100 ml trockener Apfelcidre
1 EL Stärke	1 Vanilleschote	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Frikadellen:

1 TL Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zu brauner Butter werden lassen. Schalotte abziehen und würfeln. Petersilie fein hacken.

Beides zusammen mit Senfkörnern, Semmelbröseln und dem Abrieb der Zitrone zur Nussbutter geben und verrühren. Dann Crème fraîche unterrühren. Kalbshackfleisch mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Oregano, Sojasauce und geriebenem Muskat würzen und das Ei unterrühren. Dann die aromatisierte Nussbutter dazugeben und alles miteinander vermengen. Aus der Masse Frikadellen formen. Diese in Panko wenden und in heißer Butter von beiden Seiten langsam goldbraun anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und klein würfeln. Milch mit Fond, 50 g Butter und Lorbeerblättern aufkochen lassen und Kartoffeln darin weich garen. Dann abgießen, aber Flüssigkeit aufbewahren. Kartoffel ein- bis zweimal durch eine Presse drücken. Dann restliche Butter, Trüffelbutter und Sahne mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und einigen Zitronenzesten erwärmen. Kartoffeln hineingeben und unterrühren. Kurz vor dem Servieren geriebenen Trüffel über das Püree streuen.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Grün aufheben. Kohlrabi in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Limette heiß abwaschen und Schale abreiben.

Kohlrabi mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, Limettenabrieb und Vanillemark würzen. Bei leichter Hitze weiterköcheln lassen. Sahne angießen und im Wechsel immer wieder etwas Cidre und Fond angießen und einkochen lassen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Kohlrabigrün klein schneiden und am Ende über den Kohlrabi geben.

Für die Garnitur: Gericht mit Blütenblättern garnieren.

Jens Scheffler am 04. März 2024