

# Wild-Hackröllchen, Kartoffel-Salat und Ingwer-Tomaten

Für zwei Personen

## Für die Hackfleischröllchen:

1 Wildschweinschulter, 300 g	1 Rehschulter, 300 g	1 trockene Laugensemmel
1 trockener Semmel	1 Zwiebel	100 g braune Champignons
100 ml Milch	3 Eier	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss	Olivenöl
Butterschmalz	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

## Für den Kartoffelsalat:

250 g kleine, festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

## Für das Dressing:

250 ml Gemüsefond	100 ml Apfelessig	5 EL Öl
Zucker	Salz	Pfeffer

## Für die Ingwer-Tomaten:

300 g Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ Ingwerknolle	3 EL Olivenöl
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

## Für die Garnitur:

1 Romanesco

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit einer Prise Salz gar kochen.

Für die Röllchen Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.

Fleisch waschen, Rehschulter und Wildschweinschulter würfeln und durch einen Fleischwolf drehen. Semmel klein schneiden, mit dem Fleisch und Zwiebeln in die Moulinette geben. 3 Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut vermengen.

Milch in einem Topf erwärmen. Champignons putzen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Anschließend beides zu der Fleischmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie und Muskatnuss abschmecken. Etwas Chiliflocken zugeben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Hackfleischmasse Röllchen formen. Röllchen in die Pfanne geben und rundherum anbraten.

Für den Kartoffelsalat Zwiebel abziehen und klein schneiden. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing Fond, Essig, Öl und Zwiebel vermischen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und über die Kartoffelscheiben geben. Romanesco in Salzwasser geben und kurz kochen.

Für die Ingwer-Tomaten die Ingwerknolle schälen und in Stücke schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Ingwer und Tomaten dazugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Kartoffelsalat und Wildhackröllchen mit Ingwer-Tomaten auf Tellern anrichten, mit Romanesco garnieren und servieren.

Gerhard Kuen am 05. April 2016