

Elch-Köttbullar, Wild-Soße, Gurken, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Älgeköttbullar:

300 g Elchhackfleisch	100 g Schweinehackfleisch	1 gelbe Zwiebel
150 ml Milch	1 TL Sojasauce	1 ½ Scheiben Weißbrot
Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

250 g TK-Preiselbeeren	100 g Zucker
------------------------	--------------

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	Salz	Pfeffer
---------------------------	------	---------

Für die braune Sauce:

15 g Butter	75 ml Sahne	150 ml brauner Wildfond
1 EL schwarzes Johannisbeergelee	3 Zweige Thymian	½ TL getrock. grüner Pfeffer
5 Wacholderbeeren	15 g Mehl	Salz, weißer Pfeffer

Für die gepickelte Gurke:

½ Salatgurke	1 EL Essigessenz	2 Zweige glatte Petersilie
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Älgeköttbullar:

Die Brotscheiben in einer Schüssel mit einem Stabmixer zerkleinern.

Milch dazu geben und ziehen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken.

In einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Dann erkalten lassen und mit Brot-Milch-Gemisch, Schweine- und Elch-Hackfleisch zu einer Masse kneten. Mit Zucker, Salz, Sojasauce und Pfeffer abschmecken. 10 Minuten ziehen lassen. Dann Bällchen formen und in einer Pfanne mit reichlich Butter und Öl bei mittlerer Temperatur von allen Seiten braten.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren und Zucker in einer Schüssel mischen. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in siedendem Salzwasser garen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die braune Sauce:

Butter in einem Topf schmelzen. Vom Herd nehmen und Mehl einrühren.

Zurück auf dem Herd stellen und mit gehacktem grünem Pfeffer, Wacholderbeeren und Thymian würzen. Fond angießen und dann Sahne einrühren. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten köcheln lassen, dabei umrühren. Mit Gelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb abgießen und erneut in den Topf geben und warmhalten.

Für die gepickelte Gurke:

Gurke mit der Mandoline dünn hobeln. Mit Salz in einer Schüssel mischen. Essigessenz, 50 ml Wasser, Zucker, und Pfeffer in einem Topf kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Petersilie hacken und dazugeben und ziehen lassen. Gurke darin einlegen und 20 Minuten ziehen lassen bis zum Servieren.

Martina Åhman am 29. Januar 2024