

Kalb-Frikadellen mit Rahm-Wirsing und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 500 g Kartoffeln, mehlig | 500 g Wirsing | Salz |
| 2 Zwiebeln | 50 g geräucherter Bauchspeck | 1/2 Bund glatte Petersilie |
| 4 EL Butter | 50 g Brötchen vom Vortag | 130 ml Milch |
| 500 g Kalbsfleisch vom Hals | 2 Eier | 2 TL mittelscharfer Senf |
| Pfeffer | 1 Msp. gekörnte Brühe | 2 EL Sonnenblumenöl |
| 1 Schalotte | 150 ml Sahne | Muskat |
| 1 Bund Kerbel | 150 ml Kalbsjus | |

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Vom Wirsing die einzelnen Blätter abtrennen, den Strunk ausschneiden. Die Blätter waschen, gut abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Wirsingstücke bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebeln anschwitzen, Speck zugeben, kurz anschwitzen, dann Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen. Brötchen in Würfel schneiden, 80 ml Milch erwärmen und über die Brötchenstücke gießen. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den angeschwitzten Speck-Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. Fleischmasse zusammen mit eingeweichtem Brötchen, Eiern, Senf, Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe in eine Schüssel geben und gut vermengen. Aus der Masse kleine Frikadellen abdrehen und diese in einer Pfanne mit 2 EL Öl und 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten, dann in eine ofenfeste Form geben und im heißen Ofen fertig garen (ca. 10 Minuten). Die Frikadellen sollen weich und luftig sein, im Kern jedoch gar. Schalotte schälen und fein schneiden, in einem Topf mit 1 TL Butter die Schalotte anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und blanchierten Wirsing zugeben. Wirsing einkochen lassen, bis er eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 50 ml Milch und 50 ml Sahne erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Sahne-Milch und 1,5 EL weiche Butter untermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Soße erwärmen. Rahmwirsing auf Teller geben, darauf die Frikadellen setzen. Mit einem Spritzbeutel das Kartoffel-Püree anrichten, die Soße angießen und mit Kerbel bestreuen. und an die Seite mit Hilfe eines Dressiersackes das Kartoffel-Püree anrichten mit Kalbsjus und Kerbel vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 15. März 2010