

Wildschwein-Frikadellen auf Rotkraut-Salat

Für 2 Personen

300 g Rotkraut	1 Schalotte	Salz, Pfeffer
2 EL Rotweinessig	4 EL Olivenöl	60 ml Milch
1 Brötchen vom Vortag	4 Stängel glatte Petersilie	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Butter	250 g Wild-Hackfleisch
1 TL scharfer Senf	1-2 EL Butterschmalz	200 ml brauner Kalbsfond

Vom Rotkraut den harten Strunk entfernen, evtl. unschöne Blätter entfernen. Das Kraut in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Schalotte schälen, fein würfeln und mit dem Rotkraut in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Essig und Olivenöl zugeben und alles gut vermischen bzw. verkneten und durchziehen lassen. Den Salat vor dem Servieren nochmals abschmecken. Die Milch erwärmen. Das Brötchen in der warmen Milch einweichen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken, etwas zerpfücken und zum Hackfleisch geben. Ebenfalls Zwiebel, Knoblauch und Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und alles gut vermischen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten braten, bis die Masse gut durchgebraten ist. Die Frikadellen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Fond aufgießen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frikadellen anrichten, die Sauce angießen und den Rotkrautsalat dazu reichen.

Otto Koch 13. Januar 2012