

Weißwein-Sauerkraut, Speck-Frikadellen, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

Für das Weinsauerkraut:

2 Schalotten	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
1/4 l Riesling	200 g Sauerkraut	1 TL Bio-Gemüsebrühe instant
1 Lorbeerblatt	1 TL zerdr. Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Speckfrikadellen:

1/8 l Milch	1 Brötchen	50 g ger. Bauchspeck
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1/2 Bund Petersilie	2 Zweige Majoran	250 g Hackfleisch
1 TL scharfer Senf	1 Ei	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz		

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	200 ml Milch
20 g Butter	1 Prise Muskat	Pfeffer

Für das Weinsauerkraut:

Die Schalotten schälen und fein hacken, mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dünsten. Den Riesling, das Sauerkraut, Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen. 15 bis 20 Minuten kochen bei geschlossenem Deckel. Das Kraut sollte noch etwas Biss haben. Die Flüssigkeit sollte restlos eingekocht werden, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren. Die restliche Butter untermischen und anrichten. Für die Speckfrikadellen Die Milch erhitzen. Das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Speck fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, mit dem Speck in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, dann in eine Schüssel umfüllen. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Hackfleisch, Senf, Ei, Kräuter und das eingeweichte Brötchen zur Zwiebelmischung geben. Alles gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse Fleischküchle formen und in Butterschmalz braten.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und auf dem Herd bei kleiner Flamme ausdampfen lassen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen heiß vorgewärmten Topf drücken. Milch aufkochen und unter die Kartoffeln rühren. Anschließend den Brei durch ein feines Sieb streichen, mit Folie abdecken und warm stellen. Butter in einen kleinen Topf geben, bräunen, dann unter das Püree mischen, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink 02. Februar 2012