

Kalb-Frikadelle mit Pastinaken-Püree und Rahm-Wirsing

Für 4 Personen

Für die Frikadellen:

1 Brötchen vom Vortag	2 Schalotten	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	600 g Kalbfleisch	1 EL Kapern
2 Eier	1 EL Tomatenketchup	Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver	1 EL Senf	Semmelbrösel
2 EL Pflanzenöl		

Für den Rahmwirsing:

50 g Bauchspeck	1 Zwiebel	1 kleiner Wirsing
1 EL Pflanzenöl	250 ml Kalbsfond	150 g Sahne
1 EL Mehlbutter	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat

Für das Pastinakenpüree:

400 g Pastinaken	2 Schalotten	1 EL Butter
200 g Sahne	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
100 g Crème-fraîche	1 Spritzer Zitronensaft	

Für die Frikadellen:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Kalbfleisch mit Kapern durch einen Fleischwolf drehen, mit dem ausgedrückten und zerpfückten Brötchen sowie den Eiern und Tomatenketchup vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Senf würzen. Semmelbrösel nur unterarbeiten, wenn die Masse zu flüssig sein sollte. Die Hackmasse zu 8 Frikadellen formen und in einer ofenfesten Pfanne in heißem Öl von jeder Seite braun braten. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 130 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten fertig garen.

Für den Rahmwirsing:

Den Bauchspeck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Wirsing putzen, waschen, in feine Streifen schneiden, in ausreichend Salzwasser garen, auf ein Sieb geben und ausdampfen lassen. Speck- und Zwiebelwürfel in einem Topf in wenig heißem Öl anbraten und mit Kalbsfond aufgießen. Sahne zugeben und mit Mehlbutter binden. Heißem Wirsing zugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für das Püree:

Die Pastinaken putzen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf in etwas Butter leicht anschwitzen. Die Pastinakenwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit der Sahne aufgießen, salzen, pfeffern und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Gemüswürfel bei mittlerer Hitze weich kochen und in einem Mixer fein pürieren. Nach Bedarf durch ein Sieb streichen und die Crème-fraîche unterrühren. Nochmals abschmecken und mit etwas Zitronensaft verfeinern. Die Kalbsfrikadellen mit dem Pastinakenpüree und dem Rahmwirsing auf Tellern anrichten.

Frank Buchholz am 13. Januar 2014