

# Wildschwein-Frikadellen mit Ringelbete-Kohlrabi-Salat

## Für 4 Personen:

### Für die Wildfrikadellen:

1 Brötchen vom Vortag	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 Stiele glatte Petersilie	3 Stiele Basilikum	1 getrocknete Chilischote
500 g Wildhackfleisch	1 Ei	Salz
1 Msp. Paprikapulver	Worcestershiresauce	Speiseöl

### Für den Salat:

4 Ringelbete-Knollen	1 Kohlrabi mit Grün	1 Apfel
30 g Kürbiskerne	1 EL Zitronensaft	1 EL Honig
3 EL Apfelessig	4 EL Apfelsaft	Salz
Pfeffer	4 EL Olivenöl	4 EL Gemüsebrühe

Für die Frikadellen das Brötchen in reichlich lauwarmem Wasser einweichen.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln.

Petersilie und Basilikum abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken.

Die Chilischote putzen und ebenfalls fein hacken.

Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken.

Brötchen, Wildhack, Ei, Schalotte, Knoblauch, Kräuter, Chilistückchen, Salz, Paprikapulver und etwas Worcestershiresauce in eine Schüssel geben und gründlich glatt verkneten.

Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Frikadellen einlegen und bei mittlerer Hitze unter Wenden von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.

Für den Salat Ringelbete und Kohlrabi putzen. Kohlrabiblätter waschen und beiseitelegen. Ringelbete und Kohlrabi schälen. Beim Schälen der Ringelbete evtl. Einmalhandschuhe tragen.

Bete-Knollen und Kohlrabi auf einem stabilen Küchenhobel oder mit der Küchenmaschine in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden.

Apfel waschen, vierteln, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel sofort mit Zitronensaft mischen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und grob hacken.

Für das Dressing Honig mit Essig, Apfelsaft sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren, Dann das Olivenöl und Gemüsebrühe kräftig unterschlagen, sodass ein sämiges Dressing entsteht. Die Apfelwürfel unterheben.

Von den Kohlrabiblättern 23 zarte Blätter in feine Streifen schneiden.

Im Wechsel leicht überlappend 4 Teller mit den Ringelbete- und Kohlrabischeiben auslegen. Das Dressing überträufeln und den Salat zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Kürbiskerne und Kohlrabigrün über den Salat streuen. Frikadellen darauf geben und servieren. Extra-Tipp von Sören Anders: Zum Wildfleisch passt ebenfalls sehr gut die Süße von eingelegten Kirschen.

Sören Anders am 30. Oktober 2020