

Knusprige Hackbällchen mit Rahm-Pfifferlingen

Für 4 Personen

Für die Hackbällchen:

1 kleine Zwiebel	3 Stängel glatte Petersilie	3 EL Olivenöl
350 g mageres Rinderhackfleisch	1 EL scharfer Senf	1 EL Tomatenketchup
2 Bio-Eier	Salz	Pfeffer
40 g gemahlene Mandeln	10 g Butter	

Für die Pilze:

250 g Pfifferlinge	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
10 g Butter	1 TL Tomatenmark	75 ml roter Portwein
200 g Sahne	Salz	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft		

Für die Hackbällchen die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Etwa ein Drittel vom Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen.

Die Pfifferlinge vorbereiten, dafür mit einem feuchten Tuch putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

Hackfleisch, Senf, Ketchup, ein Ei, Petersilie, und angeschwitzte Zwiebeln in eine Schüssel geben und alles gut verkneten, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackmasse Bällchen formen.

Das übrige Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mandelmehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Die Hackbällchen zuerst im Ei und dann im Mehl wenden.

Restliches Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen rundherum je 5 - 8 Minuten knusprig braten.

In der Zwischenzeit für die Pfifferlinge Butter in einer Pfanne aufschäumen.

Pfifferlinge, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.

Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten, mit dem Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Dann die Sahne zugießen und sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Pfifferlinge und Sauce auf Teller verteilen und darauf die Hackbällchen anrichten.

Christian Henze am 21. Juli 2022