

# Kalb-Frikadellen, Rahm-Wirsing, Spargel, Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsfrikadellen:**

500 g Kalbshals, im Ganzen	2 Sch. geräucherter Speck	50 g altbackene Laugenbrötchen
5 Schalotten	2 Eier	10 g mittelscharfer Senf
gekörnte Brühe	4 Zweige glatte Petersilie	Butter, Milch, Öl
Salz, Pfeffer		

**Für den Rahmwirsing:**

500 g Wirsing	50 g Schalotten	50 ml Sahne
1 Bund Kerbel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer, Eiswasser

**Für den Spargel:**

2 Stangen frischer Spargel	1 Limette	1 Bund Kerbel
Olivenöl	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

**Für die Kalbsfrikadellen:**

Die Laugenbrötchen in Milch einweichen. Schalotten abziehen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Schalotten, Speck und Petersilie in grobe Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anschwitzen. Dann abkühlen lassen. Kalbshals waschen und trockentupfen. Mit den Schalotten, Speck und Petersilie durch eine grobe Wolfscheibe drehen und die Masse in eine Schüssel geben.

Eingeweichtes Brötchen, Eier, Senf, gekörnte Brühe sowie Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermengen. In ca. 50 g schwere, gleichmäßige Portionen abdrehen und in einer Pfanne mit etwas Öl und Butter gleichmäßig von beiden Seiten anbraten.

**Für den Rahmwirsing:**

Wirsing in Blätter zupfen, Strunk herausschneiden und in feine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser mit etwas Biss weichkochen.

Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Sahne in einen Topf geben und zusammen mit dem fertig blanchierten Wirsing einkochen lassen, bis er eine cremige Konsistenz hat. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.

Rahmwirsing mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Wirsing damit abschmecken.

**Für den Spargel:**

Spargel schälen und der Länge nach dünn hobeln und in feine Streifen schneiden. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Limette halbieren und Saft auspressen. Spargelstreifen mit gehacktem Kerbel, Salz, Pfeffer, Limettensaft, Chili und Olivenöl abschmecken und kurz durchziehen lassen.

Karlheinz Hauser am 04. Mai 2020