

Fleisch-Bällchen mit Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Fleischbällchen:

200 g Rinderhackfleisch	150 g Lammhackfleisch	40 g Grünspeck
3 Scheiben Toastbrot	2 milde Peperoni	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Schuss Milch	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 TL Sumac	1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Fenchelsamen	1 TL Cayennepfeffer
2 EL Butter	Semmelbrösel	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Kohlrabi:

200 g Kohlrabi	1 Schalotte	40 ml Sahne
20 ml Weißwein	60 ml Geflügelfond	1 TL Mehl
1 Muskatnuss	20 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

Für die Garnitur:

1 Zwiebel	Dill, Öl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
-----------	----------	---------------------------------

Für die Fleischbällchen: Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Toastbrot klein schneiden und mit etwas Milch vermengen. Peperoni der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Grünspeck fein schneiden. Hackfleisch mit ca. 1 Teelöffel Salz gut vermengen. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Erst Zwiebeln in Butter glasig dünsten, dann Knoblauch hinzugeben. Kurz abkühlen lassen und schließlich zur Hackfleischmasse geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill abrausen, trockenwedeln und hacken. Dill, Grünspeck, Peperoni, Brotwürfel sowie Sumac, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und Fenchelsamen zur Hackfleischmasse geben und alles vermengen.

Sollte die Masse zu feucht erscheinen, etwas Semmelbrösel untermischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und in einer Pfanne mit heißem Öl rundherum anbraten. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Eine ungeschälte Knoblauchzehe und Rosmarin zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Anschließend im vorgeheizten Ofen fertigbaken.

Für den Kohlrabi: Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden oder hobeln. In kochendes Salzwasser geben und 3 Minuten blanchieren. Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter anschwitzen, Kohlrabi dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben. Mit Wein ablöschen und mit Fond und Sahne aufgießen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Kartoffeln: Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Kurz vor Ende der Garzeit das Wasser bis auf einen letzten Rest abgießen. Dann den Topf zurück auf den Herd stellen und bei hoher Hitze mit Deckel fertigkochen, sodass das restliche Wasser verdunstet.

Für die Garnitur: Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Öl frittieren. Auf Küchenschlacht abtropfen lassen. Röstzwiebeln auf das Gericht geben. Dill und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, klein schneiden und das Gericht damit verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Baudrexel am 11. Mai 2020