

## Köttbullar mit Pilzen und Rahm-Soße

### Für 4 Personen

600 g Kalb-Hackfleisch	1 El kleine Kapern	3 Sardellen
2 Scheiben altes Weißbrot	1 El Paniermehl	1 Tl Senf
1 Ei	8 braune Champignons	4 Kräuterseitlinge
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	50 ml Weißwein
100 ml Kalbsfond	1 El Sojasauce	1 El Butter
100 ml Sahne	2 Stiele Petersilie	Salz, weißer Pfeffer
4 EL Rapsöl		

Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Senf, Kapern und gehackten Sardellen, sowie das Ei dazugeben. Weißbrot in Wasser einweichen, fest ausdrücken und zum Hack geben. Alles gut durchmengen und mit etwas Paniermehl abbinden.

Kleine Hackbällchen formen und in einer Pfanne mit etwas Öl nicht zu heiß rundherum goldbraun braten.

Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden und in einer zweiten Pfanne mit etwas Öl und Butter anschwitzen, Schalotte und Knoblauch fein würfeln und dazugeben.

Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein und Spritzer Sojasauce ablöschen und die Butter dazugeben und unter Rühren aufschäumen lassen und etwas reduzieren. Anschließend mit Sahne ablöschen, kurz einkochen und gehackte Petersilie unterheben.

Köttbullar mit den Pilzen in Rahmsauce anrichten.

Björn Freitag am 07. März 2020