

Grünkern-Küchle mit Karotten-Kräuter-Gemüse und Speck

Für 2 Personen

300 ml Gemüsebrühe	100 g Grünkern, geschrotet	1 Zwiebel
50 g Speck	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter	50 g Mandeln, gemahlen
300 g Karotten	1 Schalotte	1 EL Puderzucker
100 ml Mineralwasser	1 Ei	1 Eigelb
Salz, Pfeffer	2-3 EL Butterschmalz	

Gemüsebrühe aufkochen, den geschroteten Grünkern untermischen und 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein würfeln, Speck ebenfalls fein würfeln. Petersilie, Thymian und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Speckwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Je die Hälfte von Thymian und Petersilie sowie die Mandeln unter den gequollenen Grünkern mischen, den Topf vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel, Puderzucker und Karottenscheiben dazugeben, andünsten und karamellisieren lassen, mit Mineralwasser ablöschen und im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten köcheln. Ei und Eigelb unter die Grünkernmasse arbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Bratlinge formen und diese mit Speck-Zwiebelmischung füllen. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Grünkernküchle langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Das Karotten-Gemüse mit 1 EL Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen Kräuter untermischen. Die Grünkernküchle mit dem Karottengemüse anrichten und servieren.

Tipp:

Wer das Gericht vegetarisch genießen möchte, lässt den Speck einfach weg.

Tipp:

Zu den Grünkernküchle passt auch gut ein Quarkdip. Dafür 150 g Magerquark, 70 ml Milch und 1 EL Olivenöl gut verrühren, 1/2 Bund fein geschnittenen Schnittlauch untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink am 27. März 2014