

Luftige Frikadellen mit Speck-Bohnen und Kartoffel-Espuma

: 1.2.2022

Zutaten für 2 Personen

Für die Frikadellen:

- 250 Kalbsgehacktes
- 1 ½ EL mittelscharfer Senf
- 2 Eier
- 3 Schalotten
- 200 g Hüttenkäse
- 1 TL Kapern
- 50 g Butterschmalz
- Butter
- Majoran
- Liebstöckel
- Currypulver
- Salz
- Pfeffer

Für das Kartoffel-Espuma:

- 180 g festkochende Kartoffeln
- 20 g Butter
- 80 g BASIC textur
- 60 ml Sahne (30 % Fett)
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Speck-Bohnen:

- 250 g Breite Bohnen
- 250 g geräucherten Speck, gewürfelt
- 2 Schalotten
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Frikadellen die Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter leicht anschwitzen. Kapern klein hacken. Hackfleisch, Senf, Eier, angebratene Zwiebeln und Hüttenkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer, etwas Currypulver, Liebstöckel und Majoran abschmecken. Aus der Masse kleine Frikadellen formen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Frikadellen darin ausbraten.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, würfeln und solange im Salzwasser kochen, bis sie weich sind. 150 ml Kartoffel-Kochwasser abschütten und beiseite stellen. In einer hohen Schüssel das Kartoffelwasser mit den Kartoffeln, der Butter, der Basic textur und der Sahne mithilfe eines Stabmixers zu einer glatten Masse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals durchmischen und anschließend durch ein Passiertuch geben. Die entstandene Flüssigkeit in die Espumaflasche füllen, die Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.

Die Bohnen waschen und rautenförmig in circa 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Bohnen darin für 10 – 12 Minuten kochen. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotten und Speckwürfel darin andünsten. Anschließend die Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frikadellen mit den Speck-Bohnen und dem Kartoffel-Espuma auf einem Teller anrichten und servieren.

Rezept: Thomas Klose

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Februar 2017

Episode: Kulinarische Kindheitserinnerungen