

Köttbullar in Pilz-Rahmsauce mit Steckrüben-Püree und scharfem Cranberry-Kompott

Zutaten für 2 Personen

Für Köttbullar und Sauce:

- 125 g Rinderhackfleisch
- 125 g Schweinehackfleisch
- 100 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 10 Zweige glatte Petersilie
- 20 g Butter
- 1 Ei
- 100 g Schlagsahne
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 80 ml Weißwein
- 150 ml Gemüsefond
- 10 g Mehl
- Salz
- Pfeffer

Für das Kompott:

- 150 g frische oder TK-Cranberries
- 1 getrocknete Schote Chili
- 3 EL Zucker
- 100 ml Johannisbeer-Nektar
- 1 EL Rotweinessig
- 1 TL Speisestärke

Für das Püree:

- 100 g Steckrüben
- 100 g mehlig kochende Kartoffeln
- 500 ml Gemüsefond
- 100 g Sahne
- ½ EL Zitronensaft
- Salz

Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze dünsten und abkühlen lassen.

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und 6 – 8 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, abgießen, ausdämpfen und abkühlen lassen. Dann durch die Kartoffelpresse zum Hack drücken. Die gedünsteten Zwiebeln, die Hälfte der Petersilie, das Ei und Brösel zugeben und gut durchkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Fleischklößchen formen und auf ein Backblech oder eine Platte legen.

Restliche Butter mit dem Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Fleischklößchen darin bei starker Hitze 1 – 2 Minuten von allen Seiten anbraten. Dabei die Pfanne ständig schwenken, damit die Klößchen im heißen Fett von allen Seiten braten und ihre Form behalten. Fleischklößchen bei mittlerer Hitze in 6 – 8 Minuten zu Ende braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Restliche Klößchen ebenso zubereiten.

In dem Bratensatz der Klößchen die andere Hälfte der Zwiebeln glasig dünsten. Champignons abbrausen, vierteln, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Mehl bestäuben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond aufgießen. Mit einem Schneebesen verrühren. Sahne und restliche Petersilie hinzufügen.

Cranberries verlesen. Chilischote fein hacken. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Johannisbeer-Nektar und Rotweinessig ablöschen. Cranberries und Chili zugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten dicklich einkochen. Mit Speisestärke abbinden, von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Steckrüben und Kartoffeln schälen, fein würfeln und in dem Fond in einem Topf weich kochen. Die Sahne dazugeben, mit Salz und Zitronensaft würzen und pürieren.

Köttbullar in Pilz-Rahmsauce mit Steckrüben-Püree und scharfem Cranberry-Kompott auf Tellern anrichten.

Rezept: Lisa Marb

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. März 2017

Episode: Skandinavische Küche