



**Zwischengang: Johann Lafer**

## **Kalbsfrikadellen mit Steinpilzrahmsoße und Kürbis-Kichererbsen-Stampf**

**Zutaten für 4 Personen**

### **Für die Kalbsfrikadellen:**

700 g Kalbfleisch (aus der Schulter oder Keule); alternativ: grobes Kalbshack vom Fleischer  
50 g Speck, gewürfelt  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
1 EL Senf  
1 Ei  
3 EL Semmelbrösel  
30 g Butterschmalz  
1 halbierte Knoblauchknolle (mit Schale)  
je ½ Bund Thymian und Rosmarin  
Salz, Pfeffer

Für die Kalbsfrikadellen das Kalbfleisch würfeln und mit dem Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Zusammen mit Paprikapulver, Senf, dem Ei und den Semmelbröseln zum Hackfleisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 12 Frikadellen formen. Eine Pfanne erhitzen, das Butterschmalz hineingeben und die Frikadellen darin rundum braun braten. Währenddessen die Knoblauchknolle und die Kräuterstiele mit in die Pfanne geben.

### **Für die Kürbis-Kichererbsen:**

500 g Hokkaidokürbis  
150 g Kichererbsen, vorgegart  
1 kleine Chilischote  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
30 g Butter  
2 TL gerösteter Sesamsamen

Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Kürbis und die Kichererbsen in einen Topf geben und weich kochen. Anschließend mit Butter in eine große Schüssel geben und stampfen. Nach Geschmack würzen und die Sesamsamen darüberstreuen.

### **Für die Steinpilzrahmsoße:**

80 g Speck (in Scheiben)  
200 g Steinpilze  
½ EL Butterschmalz  
Etwas Sahne  
½ Bund glatte Petersilie

Den Speck in kleinere Stücke schneiden und in dem Butterschmalz anrösten. Anschließend die geviertelten Pilze mit in die Pfanne geben. Den Speck und die Pilze aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Etwas Fond in die Pfanne geben und einen Schuss Sahne dazugeben. Nun den Speck und die Pilze zurück in die Pfanne geben und mit etwas Petersilie verfeinern.

Den Kürbis-Kichererbsen-Stampf auf einem Teller anrichten. Die Frikadellen darauf drapieren und mit der Steinpilzrahmsoße übergießen.