

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2024** ▪
Tagesmotto „Europäische Klassiker“ mit Nelson Müller



Zakarya Mandwo

Schweden: Köttbullar mit Rahmsauce, Erbsen, Kartoffelpüree und Preiselbeerkompott

Zutaten für zwei Personen

Für die Köttbullar:

250 g Rinderhackfleisch
 1 Schalotte
 5 g Butter
 25 g Butterschmalz
 25 ml Sahne
 ½ EL scharfen Senf
 2 EL Paniermehl
 1 Lorbeerblatt
 1 TL Salz
 3-4 Prisen schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen und würfeln. Zusammen mit dem Lorbeerblatt in der Pfanne für 15 Minuten anschwitzen. Anschließend das Lorbeerblatt entfernen und die Schalotte mit den restlichen Zutaten zum Hackfleisch geben. Ebenfalls Sahne, Senf und Paniermehl zugeben. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Kügelchen formen und im heißen Butterschmalz braten. Köttbullar anschließend im Ofen warmhalten. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Rahmsauce:

1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 25 g Butter
 10 g Butterschmalz
 75 ml Sahne
 25 ml Rotwein
 125 ml Kalbsfond
 ½ TL Tomatenmark
 ½ TL Maisstärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In der Pfanne mit Butter und Butterschmalz anbraten, in der zuvor die Köttbullar gebraten wurden. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Wein und Fond ablöschen und kochen lassen. Sahne einrühren.

Wasser mit Stärke vermischen und die Sauce damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 20 g Butter
 75 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser weichkochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abschütten und mit den restlichen Zutaten mit einem Rührgerät zu einem Püree verarbeiten.

- Für die Erbsen:** Butter in einem Topf erhitzen, die Erbsen dazugeben und mit ein wenig Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Deckel garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit verdampfen lassen.
- 150 g grüne TK-Erbsen
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Preiselbeerkompott:** Beeren mit dem Zucker mischen, abgeriebene Zitronenschale und nach Belieben ausgepressten Zitronensaft sowie Vanillezucker und ggf. etwas Wasser zugeben. Alles zum Kochen bringen und in 5-10 Minuten zugedeckt gar köcheln lassen.
- 75 g TK-Preiselbeeren, aufgetaut
1 Zitrone, Abrieb & Saft
15 g Zucker
1 TL Vanillezucker
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.