

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Nelson Müller



Tarik Rose

Wild-Frikadelle mit Porree und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

ca. 800 g Wildhackfleisch
2 mittelgroße Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
6 Scheiben Toastbrot
2 Eier
Senf, zum Abschmecken
Harissapulver, zum Abschmecken
Chilipulver, zum Abschmecken
1-2 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot würfeln und in Wasser einweichen. Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen abziehen, würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Zum Hackfleisch geben. Eier, eingeweichtes und ausgedrücktes Toastbrot und fein gehackte glatte Petersilie zum Hackfleisch geben und gut vermengen. Frikadellenmasse mit Senf, Harissa, Chili, Salz und Pfeffer, abschmecken. Ca. 8 Frikadellen formen und in etwas Öl mit den restlichen, angedrückten Knoblauchzehen von beiden Seiten anbraten. Evtl. im Ofen fertigbaren.

Für den Porree:

2 Stangen Porree
1-2 Knoblauchzehen
50 g Butter
Crème Double, zum Abschmecken
Senf, zum Abschmecken
Ahornsirup, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Porree waschen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Porree und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, etwas Senf, Crème Double, Knoblauch und Ahornsirup abschmecken und kurz garen.

Für den Kartoffelstampf:

1 kg kleine festkochende Kartoffeln
150 g Butter
Fond, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen Topf geben und eine braune Butter herstellen. Kartoffeln kochen, pellen und mit den restlichen Zutaten vermengen und grob stampfen.

Für die Garnitur: Zwiebel abziehen und schneiden. Senfkörner in reichlich Wasser mit Zwiebeln garen.
100 g Senfkörner
½ Zwiebel
100 ml Apfelessig
50 g Ahornsirup
1 Lorbeerblatt
Apfelsaft, zum Ablöschen
1-2 Zweige glatte Petersilie
Speisestärke, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Essig mit Ahornsirup, etwas Salz, Pfeffer und Lorbeer einkochen. Evtl. mit etwas Apfelsaft ablöschen und mit etwas Stärke abbinden. Die abgetropften Senfkörner zum Sud geben und schwenken.
Petersilie für die Deko verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.