



Vedran Simatovic

Hackbällchen in Tomatensauce mit Parmesan-Kartoffelpüree und glasierten Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackbällchen in Tomatensauce:

- 250 g gemischtes Hackfleisch, Rind- und Schweinefleisch
- 300 ml passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 100 ml Gemüsefond
- 2 EL Tomatenmark
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 EL Oregano
- 1 EL Liebstöckel
- 1 EL Majoran
- 1 EL Thymian
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 100 g Semmelbrösel
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Zucker
- Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Parmesan-Kartoffelpüree:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Parmesan
- 150 g Butter
- 80 ml Kochsahne, 15% Fett
- 1 Prise Chiliflocken
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die glasierten Karotten:

- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Orange, Saft
- 1 EL Honig
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 EL getrocknete Petersilie
- Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Semmelbrösel und gehackter Petersilie vermengen. Mit allen Gewürzen abschmecken. Aus der Hackmasse gleichmäßige Kugeln formen.

In einem Topf Öl erhitzen, die Hackbälle hinzugeben und von allen Seiten anbraten. Mehl dazugeben. Tomatenmark, passierte Tomaten und etwas Fond hinzugeben. Hackbällchen in der Sauce garziehen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser kochen.

Butter in einem Topf schmelzen. Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln stampfen und anschließend mit flüssiger Butter, Kochsahne und Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer vermengen. Chiliflocken und geriebenen Parmesan unterheben. Parmesan-Kartoffelpüree mit zwei Löffeln portionieren.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Nach 2 Minuten die Karotten hinzugeben und salzen.

Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Karotten darin 5 Minuten garen lassen. Orange auspressen und die Karotte mit Orangensaft und Honig übergießen. Karotten im Sud schwenken und den Sud einreduzieren lassen. Petersilie waschen, hacken und vor dem servieren über die Karotten geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.