▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2023 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch

Alexander Makris

Köttbullar mit Rahmsauce, Kartoffelpüree, Gurken-Dill-Salat und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Gurken-Dill-Salat:
½ Salatgurke
1 Bund Dill
Balsamico Bianco
Rapsöl, nach Geschmack
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Gurke mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Gurkenscheiben leicht salzen und in einer Schüssel 30 Minuten ziehen lassen. Für die Vinaigrette Balsamico Bianco, Zucker und Salz verrühren und anschließend das Öl einarbeiten (Verhältnis Balsamico zu Öl ca. 1:2). Zum Anrichten die Gurken mit der Hand ausdrücken und mit der Vinaigrette vermengen. Dill feinhacken und dazugeben.

Für das Kartoffelpüree:
600 g große mehlig kochende Kartoffeln
100 ml kalte Milch
150 g kalte Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kalte Butter in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in kräftig gesalzenem Wasser weichkochen (ca. 15-25 Minuten). Abgießen und im heißen Topf kurz ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse geben und Milch und Butter unter kräftigem Rühren einarbeiten. Mit etwas geriebener Muskatnuss und ggf. noch etwas Salz abschmecken.

Für die Köttbullar:
300 g Hackfleisch vom Kalb
2 Schalotten
150 ml Sahne
60 g Semmelbrösel
1 EL Butter
Pflanzenöl, zum Einfetten
1 Prise gemahlener Piment
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Semmelbrösel mit der Sahne vermengen und ca. 20 Minuten einweichen lassen. Schalotten abziehen, sehr fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen, anschließend zum Hackfleisch geben. Semmelbrösel-Sahne nun ebenfalls dazugeben und alles in einer Schüssel mit einem Holzlöffel kräftig vermengen, bis das Fleisch eine cremige Textur bekommen hat. Masse mit Salz, Pfeffer und einer Prise gemahlenem Piment abschmecken. Mit nassen Händen nun golfballgroße Bällchen formen und diese in eine geölte, große Auflaufform legen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen.

Für die Rahmsauce:
300 ml Kalbsfond
200 ml Sahne
1 TL helle Sojasauce
2 TL Kartoffelstärke
Salz, aus der Mühle

Kalbsfond in einer Saucenpfanne etwas einköcheln lassen. Dann die Sahne hinzufügen und alles noch einige Minuten weiterköcheln lassen. Mit ein wenig Sojasauce und ggf. Salz abschmecken. Stärke mit etwas Wasser verrühren und vorsichtig dosiert zur Sauce geben und aufkochen, bis diese die gewünschte Bindung hat.

Für die Preselbeeren:
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Preiselbeeren als Garnitur auf den Köttbullar verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.