▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2024 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska

Martina Åhman

<u>Älgköttbullar:</u> Elch-Köttbullar mit Wildsauce, Preiselbeeren, gepickelten Gurken und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die „Älgköttbullar“:
300 g Elchhackfleisch
100 g Schweinehackfleisch
1 gelbe Zwiebel
150 ml Milch
1 TL Sojasauce
1 ½ Scheiben Weißbrot
Butter, zum Braten
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brotscheiben in einer Schüssel mit einem Stabmixer zerkleinern. Milch dazu geben und ziehen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Dann erkalten lassen und mit Brot-Milch-Gemisch, Schweine- und Elch-Hackfleisch zu einer Masse kneten. Mit Zucker, Salz, Sojasauce und Pfeffer abschmecken. 10 Minuten ziehen lassen. Dann Bällchen formen und in einer Pfanne mit reichlich Butter und Öl bei mittlerer Temperatur von allen Seiten braten.

Für die Preiselbeeren:
250 g TK-Preiselbeeren
100 g Zucker

Preiselbeeren und Zucker in einer Schüssel mischen. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Für den Kartoffelstampf:
400 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in siedendem Salzwasser garen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die braune Sauce:
15 g Butter
75 ml Sahne
150 ml brauner Wildfond
1 EL schwarzes Johannisbeergelee
3 Zweige Thymian
½ TL getrockneter grüner Pfeffer
5 Wacholderbeeren
15 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen. Vom Herd nehmen und Mehl einrühren. Zurück auf dem Herd stellen und mit gehacktem grünem Pfeffer, Wacholderbeeren und Thymian würzen. Fond angießen und dann Sahne einrühren. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten köcheln lassen, dabei umrühren. Mit Gelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb abgießen und erneut in den Topf geben und warmhalten.

Für die gepickelte Gurke:
½ Salatgurke
1 EL Essigessenz
2 Zweige glatte Petersilie
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke mit der Mandoline dünn hobeln. Mit Salz in einer Schüssel mischen. Essigessenz, 50 ml Wasser, Zucker, und Pfeffer in einem Topf kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Petersilie hacken und dazugeben und ziehen lassen. Gurke darin einlegen und 20 Minuten ziehen lassen bis zum Servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.