

# Köttbullar, Rahm-Soße, Kartoffel-Püree, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Gurken-Dill-Salat:

½ Salatgurke	1 Bund Dill	Balsamico Bianco
Rapsöl	Zucker	Salz

### Für das Kartoffelpüree:

600 g große mehligk. Kartoffeln	100 ml kalte Milch	150 g kalte Butter
Muskatnuss	Salz	

### Für die Köttbullar:

300 g Kalb-Hackfleisch	2 Schalotten	150 ml Sahne
60 g Semmelbrösel	1 EL Butter	Pflanzenöl
1 Prise gemahlener Piment	Salz	Pfeffer

### Für die Rahmsauce:

300 ml Kalbsfond	200 ml Sahne	1 TL helle Sojasauce
2 TL Kartoffelstärke	Salz	

### Für die Preiselbeeren:

2 EL Preiselbeeren

### Für den Gurken-Dill-Salat:

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:

Kalte Butter in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in kräftig gesalzenem Wasser weichkochen (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:

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:

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 Preiselbeeren:** Preiselbeeren als Garnitur auf den Köttbullar verwenden.

Alexander Makris am 30. Oktober 2023