

Wild-Frikadelle, Pilz-Soße, Kartoffel-Stampf, Wirsing

Für zwei Personen

Für die Wildfrikadellen:

250 g Wildhackfleisch	100 g durchw. Speck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ altback. Brötchen	1 Ei, S
50 ml Milch	25 g Butter	30 g Butterschmalz
1 TL m.-scharfer Senf	20 ml Wachholder-Olivenöl	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	4 Wachholderbeeren	4 Nelken
10 Korianderkörner	2 TL Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

2 mehligk. Kartoffeln	3 Karotten	1 Schalotte
3 EL Butter	50 ml Sahne	500 ml Gemüsefond
1 Zweig Liebstöckel	2 Zwg. glatte Petersilie	Muskatnuss
1 TL Meersalz	1 Prise Pfeffer	

Für den Wirsing:

100 g Wirsing	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zitrone, Abrieb
50 ml Sahne	20 g Butter	50 ml Gemüsefond
1 Prise Salz	1 Prise Schwarzer Pfeffer	

Für die Sauce:

5 braune Champignons	2 Kräuterseitlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	50 g kalte Butter
100 ml Sahne	250 ml Wildfond	50 ml Weißwein
50 ml Sonnenblumenöl	1 Zweig glatte Petersilie	Stärke
Salz	Pfeffer	

Für die Karotten:

2 kl. Karotten mit Grün	20 g Butter	100 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für die Wildfrikadellen:

Das Brötchen entrinden und würfeln. Milch in einem Topf lauwarm erwärmen und über die Brötchenwürfel gießen. Brötchenwürfel 5 Minuten ziehen lassen.

Fleisch mit Speck durch den Fleischwolf lassen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten.

Anschließend etwas abkühlen lassen.

Das Hackfleisch mit der Zwiebelmischung, dem Ei, Senf und dem eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben, gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackmasse vier gleich große Frikadellen formen und in Butterschmalz und Wachholder-Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Wachholderbeeren zerdrücken und mit Nelken, Korianderkörner und Kräuterzweige hinzufügen, die Hitze reduzieren und die Frikadellen 5-8 Minuten garen.

Für den Karotten-Kartoffelstampf:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in der Butter anschwitzen.

Karotten und Kartoffeln schälen, dazugeben, mit dem Fond und Sahne aufgießen, Lieb-

stöckel hinzufügen und solange kochen, bis alles gar ist.

Anschließend mit einem Stampfer zerkleinern, mit der Petersilie verfeinern und ziehen lassen. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Wirsing:

Wirsing von den äußeren Blättern befreien, in Streifen schneiden und abrausen. Kohl in einer Salatschleuder trocknen.

Schalotte abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und den Wirsing darin andünsten, bis er leicht Farbe nimmt.

Sahne und Gemüsefond dazu gießen und alles 5-8 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Für die Sauce:

Champignons und Kräuterseitlinge in Scheiben bzw. Spalten schneiden.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und andrücken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Pilze, Schalotte und angedrückte Knoblauchzehe 5 Minuten scharf anbraten. Pilze aus der Pfanne nehmen. Wein, Fond und Sahne hinzufügen, 5-10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit kalter Butter und ggf. Stärke abbinden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie verfeinern.

Für die Karotten:

Karotten schälen, halbieren und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Anschließend mit Gemüsefond ablöschen und bissfest fertig garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sabrina Paul am 17. Juni 2025