

Wild-Bulette mit Kohlrabi und Meerrettich

Für 4 Personen

Für das Meerrettich-Öl:

3 Stängel glatte Petersilie 30 g frischer Meerrettich 4 EL Rapsöl
Salz Pfeffer

Für den Stampf:

800 g Kartoffeln, festk. Salz 6 EL Olivenöl
Pfeffer

Für die Buletten:

2 trockene Brötchen 3 Stängel glatte Petersilie 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe 3 EL Olivenöl 500 g Wildhackfleisch
1 Ei (M) 2 EL mittelscharfer Senf 1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz Pfeffer

Für den Kohlrabi:

3 Kohlrabi (mit Grün) 2 EL Olivenöl 1 TL Ahornsirup
1 Spritzer Zitronensaft Salz Pfeffer

Für das Meerrettich-Öl Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und diese fein schneiden. Meerrettich schälen und fein reiben.

In einer Schüssel Meerrettich, Petersilie und Rapsöl in einer kleinen Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl zugedeckt beiseitestellen und ziehen lassen.

Für den Stampf die Kartoffeln gründlich waschen, in Salzwasser aufkochen und etwa 25 Minuten weich garen.

Inzwischen für die Buletten die Brötchen vom Vortag in lauwarmem Wasser einweichen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und diese fein schneiden.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne in 1 EL Öl erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze andünsten.

Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten, dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Die eingeweichten Brötchen kräftig ausdrücken.

Hackfleisch, Ei, Senf, Paprikapulver, Brötchen, Petersilie und Schalotten dazugeben und alles verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackmasse 8 Portionen abstechen und jede Portion mit den Händen zu einer flachen Bulette formen.

Vom Kohlrabi das zarte Blattgrün abtrennen, waschen und fein hacken.

Kohlrabi waschen, schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Kohlrabi darin bei mittlerer Hitze andünsten.

Mit Ahornsirup, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und das Kohlrabi grün unterheben.

Für die Buletten in einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Buletten bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 5 Minuten braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen.

Kartoffeln im Topf mit einem Stampfer grob zerdrücken, dabei das Öl untermischen und den Stampf salzen und pfeffern.

Zum Servieren Buletten mit Kartoffelstampf und Kohlrabi auf Tellern anrichten und mit dem Meerrettich-Öl beträufeln.

Tarik Rose am 24. Oktober 2022