

Wild-Frikadelle mit Porree und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

ca. 800 g Wildhackfleisch	2 mittelgroße Zwiebeln	5 Knoblauchzehen
6 Scheiben Toastbrot	2 Eier	Senf
Harissapulver	Chilipulver	1-2 Zweige glatte Petersilie
Olivöl	Salz	Pfeffer

Für den Porree:

2 Stangen Porree	1-2 Knoblauchzehen	50 g Butter
Crème Double	Senf	Ahornsirup
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

1 kg kl. festk. Kartoffeln	150 g Butter	Fond
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

100 g Senfkörner	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	100 ml Apfelessig
50 g Ahornsirup	1 Lorbeerblatt	Apfelsaft
1-2 Zweige glatte Petersilie	Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Frikadellen:

Das Toastbrot würfeln und in Wasser einweichen. Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen abziehen, würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen.

Zum Hackfleisch geben. Eier, eingeweichtes und ausgedrücktes Toastbrot und fein gehackte glatte Petersilie zum Hackfleisch geben und gut vermengen. Frikadellenmasse mit Senf, Harissa, Chili, Salz und Pfeffer, abschmecken. Ca. 8 Frikadellen formen und in etwas Öl mit den restlichen, angedrückten Knoblauchzehen von beiden Seiten anbraten.

Evtl. im Ofen fertigbaren.

Für den Porree:

Porree waschen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und hacken.

Porree und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, etwas Senf, Crème Double, Knoblauch und Ahornsirup abschmecken und kurz garen.

Für den Kartoffelstampf:

Butter in einen Topf geben und eine braune Butter herstellen. Kartoffeln kochen, pellen und mit den restlichen Zutaten vermengen und grob stampfen.

Für die Garnitur:

Zwiebel abziehen und schneiden. Senfkörner in reichlich Wasser mit Zwiebeln garen.

Essig mit Ahornsirup, etwas Salz, Pfeffer und Lorbeer einkochen. Evtl. mit etwas Apfelsaft ablöschen und mit etwas Stärke abbinden. Die abgetropften Senfkörner zum Sud geben und schwenken.

Petersilie für die Deko verwenden.

Tarik Rose am 17. Januar 2023