

Hier und heute



Mit Feta gefüllte Frikadellen mit Kartoffel-Schnittlauch-Püree und Lauchgemüse

Alexander Wulf serviert mit Feta gefüllte Frikadellen auf frühlingshaftem Kartoffel-Schnittlauch-Püree und frischem Lauchgemüse.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für die Frikadellen

- 500 g Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
- 1 kleine Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Eier
- 100 g Feta
- 50 g Panko
- 20 g Butter
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Paprikapulver
- 1 Prise Oregano (frisch oder getrocknet)
- 1 Prise Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig anbraten. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Knoblauch, Eiern, Panko und den Gewürzen gründlich vermengen.

Aus der Masse Frikadellen à ca. 80 g formen. In jede Frikadelle eine kleine Vertiefung drücken, ein Stück Feta hineingeben und die Öffnung wieder gut verschließen.

Die geformten Frikadellen etwa zehn bis fünfzehn Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend in Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Wichtig: lieber bei niedrigerer Temperatur braten, damit der Feta im Inneren leicht anschmelzen kann.

Tipp: Statt Feta schmeckt auch Mozzarella hervorragend.

Zutaten für das Kartoffel-Schnittlauch-Püree

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- Salzwasser
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Milch
- 60 g Nussbutter
- Etwas Muskatnuss
- Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Lorbeerblatt in Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen, Kräuter entfernen.

Die Kartoffeln gründlich zerstampfen und mit Milch, Nussbutter, Muskatnuss und einem Teil des Schnittlauchs cremig vermengen. Mit etwas Nussbutter verfeinern und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Hier und heute



Zutaten für das Lauchgemüse aus der Pfanne

- 2 Stangen Lauch, in feine Streifen geschnitten und gewaschen
- 50 g Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 EL Geflügelbrühe

Zubereitung

Den Lauch in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen.

Die Geflügelbrühe in einer Pfanne erhitzen, die kalte Butter einrühren und den Lauch dazugeben. Kurz durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Lauchgemüse zum Kartoffel-Schnittlauch-Püree und den Frikadellen servieren.