

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juli 2026**
Zusatzgericht von Robin Pietsch



**Schweden: Köttbullar mit Kartoffelpüree, Pilz-
Rahmsauce und Preiselbeermarmelade**

Zutaten für zwei Personen

Für die Köttbullar:

350 g Rinderhackfleisch
 ½ Zwiebel
 1 Scheibe Toastbrot
 1 Ei
 50 ml Milch
 ½ EL mittelscharfen Senf
 500 ml Rinderfond
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 2 Zweige glatte Petersilie
 ½ TL gemahlener Piment
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Petersilie ebenfalls fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Anschließend leicht abkühlen lassen. Toastbrot in der Milch einweichen, gut ausdrücken und zusammen mit dem Hackfleisch, dem Ei, Senf, der angeschwitzten Zwiebel und der Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Piment, Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse kleine, gleichmäßige Bällchen formen. Köttbullar in heißem Rinderfond gar ziehen lassen.

Für das Kartoffelpüree

500g festkochende Kartoffeln
 100 g Butter
 100 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten weichkochen.

Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und zerdrücken. Die warme Butter-Milch-Mischung unterrühren und ein cremiges Püree herstellen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für die Pilz-Rahmsauce:

100 g Austernpilze
 100 g Champignons
 ½ Zwiebel
 250 ml Sahne
 Butter, zum Anbraten
 2 EL mittelscharf Senf
 1 Schuss Weißwein
 1 TL helle Sojasauce
 250 ml Rinderfond
 Stärke, zum Abbinden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Champignons und Austernpilze putzen, ggf. etwas kleiner schneiden und mit einer Flocke Butter anbraten. Mit einem Schuss Weißwein und Sojasauce ablöschen. Rinderfond angießen und die Sauce einige Minuten leicht köcheln lassen, damit sie etwas reduziert und an Geschmack gewinnt. Sahne und Senf einrühren und alles gut verrühren, bis eine homogene, cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze einige Minuten sanft einkochen lassen.

Falls die Sauce zu dünn ist, etwas Speisestärke in kaltem Wasser anrühren, einrühren und kurz aufkochen lassen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Zum Schluss die Köttbullar in die Sauce geben und darin bei niedriger Temperatur warmhalten, sodass sie die Aromen aufnehmen.

Für die Preiselbeermarmelade:

250 g gefrorene Preiselbeeren
85 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Preiselbeeren mit dem Zucker in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen, anschließend die Temperatur reduzieren und etwa 15 Minuten sanft einkochen lassen. Falls die Konsistenz noch zu flüssig ist, weitere 5-10 Minuten einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.