▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2025 ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs

Anja Crhak

Schwedische Köttbullar mit brauner Sauce, Kartoffelpüree, gepickelten Gurken und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die gepickelten Gurken:
½ Salatgurke
2 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Die Gurke waschen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. Essig, Zucker, 4 Esslöffel Wasser und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Gurken in die Essig-Mischung geben und darin ziehen lassen.

Für die Preiselbeeren:
150 g aufgetaute TK-Preiselbeeren
75 g Zucker

Preiselbeeren mit dem Zucker in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken ca. 20 Minuten rühren lassen.

Für das Kartoffelpüree:
400 g mehligkochende Kartoffeln
100 ml Milch
100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.

50 g Butter in einem kleinen Topf braun werden lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch, Nussbutter und restlicher Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Köttbullar:
200 g Rinderhackfleisch, aus dem Nacken
150 g Kalbshackfleisch
1 kleine Zwiebel
½ Weizenbrötchen
1 Ei, Größe M
50 ml Sahne
ca. 80 ml Milch
Butter, zum Anbraten
Butterschmalz, zum Ausbacken
1 TL Dijonsenf
Pflanzenöl, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in kleine Stücke reißen und ca. 5 Minuten in der Milch einweichen lassen. Zwiebel abziehen, feinhacken und mit etwas Butter und Pflanzenöl glasig anschwitzen. Brötchen ausdrücken und mit Rinderhackfleisch, Kalbshackfleisch, Ei, Zwiebel, Sahne, Senf, Salz, Muskat und Pfeffer vermischen. Dann kleine Bällchen formen. Bällchen in reichlich Butterschmalz in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, sodass sie eine schöne Farbe bekommen. Bällchen aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 80 Grad warmhalten.

Für die Sauce:
1 EL Butter
100-150 ml Sahne
300 ml Rinderfond
1-2 EL Sojasauce
1 ½ EL Mehl

In der Hackbällchen-Pfanne nochmals etwas Butter schmelzen, dann Mehl hinzugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Unter Rühren mit Rinderfond aufgießen. Dann Sahne unterrühren und die Sauce 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz am Schluss die Hackbällchen in der Sauce schwenken.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:
2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie feinhacken und als Garnitur verwenden.

Kartoffelpüree im Ring anrichten. Jeweils 3-4 Köttbullar auf den Teller legen, Sauce durch ein feines Sieb streichen und darüber gießen. Gurken aus der Lake nehmen, abtropfen und auf den Teller geben. Petersilie darüber streuen. Preiselbeeren in einem separaten Schälchen anrichten. Etwas Sauce à Part anrichten und servieren.