

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. Juli 2020** ▪
Warenkorb „Putenbrust, Gelbe Linsen, Spinat“ mit Mario Kotaska



Juliane Schmitz

Kleine Putenfrikadellen mit lauwarmem Spinat und Linsencreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Putenfrikadellen:

300 g Putenfleisch
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 150 g Schmand
 2 EL Olivenöl
 3 Zweige Thymian
 Chili, aus der Mühle
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl andünsten.

Putenfleisch waschen, trockentupfen, grob zerkleinern und mithilfe eines Fleischwolf zu Hackfleisch verarbeiten.

Das hergestellte Hackfleisch, gedünstete Schalotte und Knoblauch und den Schmand in einer Schüssel vermengen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleischmasse mit Zitronenabrieb, Thymian, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Öl ausbraten.

Für den Spinat:

300 g Blattspinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl andünsten.

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Mit in die Pfanne zur Schalotte und Knoblauch geben und darin schwenken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Linsencreme:

100 g gelbe Linsen
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 2 EL Olivenöl
 400 ml Gemüsefond
 1 Lorbeerblatt
 Muskatnuss, zum Reiben
 Chilli, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Linsen im Gemüsefond zusammen mit dem Lorbeerblatt ca. 10 bis 15 Minuten kochen. Lorbeerblatt entfernen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl farblos andünsten. Mit den Linsen vermengen, dann alles in einen Mixer geben und fein pürieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Linsencreme mit Zitronenabrieb, Muskatnuss, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Radieschen

Radieschen putzen, in feine Scheiben schneiden und im Eiswasser eine halbe Stunde knackig werden lassen. Anschließend zur Deko verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.