

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 18. Dezember 2018** ▪  
**"Wichteln" mit Alexander Kumptner**



Yassin M'Harzi kocht das Gericht von Ruth von Gostomski

**Italienische Hackröllchen mit Tomatensauce,  
Kartoffelstampf und gebratenem Chicorée**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Mini-Hackbraten:**

400 g gemischtes Hackfleisch  
 ½ Brötchen vom Vortag  
 6 Scheiben Speck  
 2 Eier  
 1 TL Senf  
 1 Bund Petersilie  
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 TL getrockneter Oregano  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit Eiern, Senf, Kräutern und Gewürzen gut vermischen. Brötchen gut ausdrücken und unter die Hackmasse mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kleine Hackröllchen formen, mit Speck umwickeln und in Olivenöl rundherum anbraten. Vor dem Servieren aufschneiden.

**Für die Tomatensauce:**

300 ml gehackte Tomaten aus der Dose  
 250 ml Rotwein  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Tomatenmark  
 1 Kugel Mozzarella  
 2 Zweige Thymian  
 1 TL getrockneter Oregano  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein ablöschen. Gehackte Tomaten dazu geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischen Thymian und getrockneten Oregano zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce in eine feuerfeste Form geben, Hackröllchen rein legen. Mozzarella in Scheiben schneiden und Hackröllchen mit Mozzarella belegen. Im Backofen ca. 15 Minuten überbacken.

**Für das Tomatenconcassé:**

3 Ochsenherztomaten  
 1 Zitrone  
 2 Zweige Dill  
 3 Zweige Petersilie  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten enthäuten, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Salz, Pfeffer, Dill und Petersilie sowie etwas Zitronensaft Olivenöl abschmecken und durchziehen lassen.

- Für den Kartoffelstampf:** Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen. Abgießen und mit einem Kartoffel-Stampfer zerkleinern.  
400 g Kartoffeln  
100 ml Milch  
200 g Butter  
1 Muskatnuss  
Milch erwärmen, Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Chicorée:** Chicorée waschen, putzen und halbieren. Butter mit Prise Salz ausbraten. Chicorée mit der Schnittfläche nach unten in Butter legen und etwa drei Minuten lang braten, bis sie leicht angebräunt sind.  
2 Chicorée  
1 Orange  
20 g Butter  
Anschließend wenden. ½ Orange auspressen, Saft über Chicorée geben, etwas karamellisieren lassen. Die andere Orangenhälfte schälen, in Spalten schneiden und Orangenspalten über den Chicorée geben.  
Salz, aus der Mühle
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.