

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2019** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



Julian Dürr mit seinem Assistenten Johann Lafer ;-)

**Gefüllte Kalbsfrikadellen mit Pilzrahm**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

350 g Hackfleisch vom Kalb  
 2 Scheiben altbackenes Toastbrot  
 50 g Semmelbrösel  
 50 g Pankobrösel  
 100 ml Sahne  
 6 Kugeln Mini-Mozzarella  
 1 Zitrone, davon etwas Abrieb  
 ¼ Bund Kerbel  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Koriandersaat, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

50 ml Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Das Toastbrot würfeln und mit der Sahne vermengen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.  
 Das Hackfleisch mit Toastbrot, der übrigen Sahne und Kerbel vermengen. Mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen.  
 Den Teig in sechs Portionen teilen und je eine Kugel Mozzarella in die Mitte einer geformten Kugel geben.  
 Die Frikadellen in einer Mischung aus Semmelbröseln und Panko wenden und in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten langsam goldbraun anbraten.

**Für den Pilzrahm:**

300 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze, Enokipilze, Shiitake)  
 ¼ rote Chili  
 1 kleine Zwiebel  
 2 Schalotten  
 125 ml Kalbsfond  
 125 ml Sahne  
 2 EL Butter  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.  
 Die Pilze in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten, Zwiebeln und Schalotten dazugeben und hellbraun rösten. Etwas Chili mit anbraten und aus der Pfanne nehmen.  
 Im Bratensatz der Pilze Kalbsfond und Sahne aufkochen und 5 Minuten reduzieren. Die kalte Butter einrühren und die Sauce so cremig aufmontieren.  
 Die Pilze wieder unterrühren und mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.



**PROFI  
TIPP**

*Für die perfekten Frikadellen können Sie einen Eisportionierer mit Öl bestreichen, die Seiten mit Pankobröseln auskleiden und die Frikadellen dann aus der Masse abstechen.*

**Für die Garnitur:**

4 Zweige glatte Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit reichlich gehackter Petersilie garnieren.