

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2020** ▪
Hauptgang und Dessert mit Mario Kotaska



Janna Budesheim

Kalbsfrikadellen mit karamellisiertem Wurzelgemüse und Estragon-Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g Kalbshackfleisch
 1 altes Brötchen
 2 Schalotten
 1 Ei
 1 EL feiner Senf
 3 Zweige Petersilie
 200 ml Milch, zum Einweichen
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Brötchen in Wasser oder Milch einweichen und gut ausdrücken.

Schalotten abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln fein hacken und zusammen mit dem Brötchen, den Schalotten, Ei, Senf, Petersilie und Hackfleisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse die Frikadellen formen und in der Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. In den Ofen schieben und ca. 10-15 Minuten durchgaren lassen.

Für das Wurzelgemüse:

1 rote Bete
 ¼ Knollensellerie
 1 Pastinake
 1 Wurzelpetersilie
 2 Karotten
 1 EL Weißweinessig
 2 EL Zucker
 Butter, zum Anbraten
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse schälen, Enden entfernen und in kleine Würfel schneiden. Butter und Öl in der Pfanne erhitzen und Gemüswürfel so lange darin anrösten, bis sie gar sind. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Zucker karamellisieren.

Für die Sauce:

1 Becher Crème fraîche
 2-3 EL feiner, grobkörniger Dijonsenf
 2 EL Honig
 ½ Bund Estragon
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Estragon mit Honig, Crème fraîche und Senf verrühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.