

# Hier und heute



## **Bratkartoffelstampf mit Hackbällchen und marinierten Steckerüben**

Dieser Bratkartoffelstampf von Olaf Baumeister ist das reinste Wohlfühlessen. Dazu serviert unser Koch Steckerübentaler und deftige Hackbällchen, die mit einem Schuss Sahne verfeinert noch aromatischer werden.

### **Das Rezept**

von Olaf Baumeister, für zwei bis drei Personen

### **Zutaten für den Bratkartoffelstampf**

- 200 g Drillinge
- 100 ml Sahne
- 60 g Butter
- 2 Schalotten
- 1 Stange Frühlingslauch
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Spritzer Balsamessig
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss
- Pflanzenöl zum Braten

### **Zubereitung**

Die ungeschälten Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen, in Pflanzenöl kräftig anbraten und mit einem Kartoffelstampfer andrücken.

Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Beides mit etwas Butter kräftig anschwitzen, mit dem Essig ablöschen und mit der Sahne und der restlichen Butter einmal aufkochen lassen. Die Mischung zu den Kartoffeln geben, unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Frühlingslauch in sehr feine Ringe schneiden und über den Kartoffelstampf geben.

### **Zutaten für marinierte Steckerüben**

- 200 g Steckerübe
- 1 EL heller Balsamessig
- 1 EL Kürbiskernöl
- 1 EL Läuterzucker
- Salz und schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Essig mit Öl und Läuterzucker mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Steckerübe in sehr feine Scheiben schneiden und rund ausstechen. Die Steckerübentaler in kochendem Salzwasser bissfest garen, in kaltem Wasser abkühlen und auf dem Teller anrichten. Mit der Kürbiskernvinaigrette beträufeln.

### **Zutaten für die Hackbällchen**

- 1 Brötchen vom Vortag
- 120 ml Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe

# Hier und heute



- 300 g gemischtes Hack (halb und halb)
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 EL gehackte Petersilie
- ½ TL frische Chilischote, fein gehackt
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Das Brötchen grob würfeln, in eine Schüssel geben und mit der Sahne übergießen. Die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und zusammen mit dem Knoblauch in einem Esslöffel Butterschmalz glasig anschwitzen. Anschließend auskühlen lassen. Mit dem Senf, dem Paprikapulver, der Chili und der Petersilie mischen. Die eingeweichten Brötchenwürfel mit den Händen zerdrücken, die Eier, das Fleisch und die restlichen Zutaten dazugeben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in dem restlichen Butterschmalz bei kleiner Temperatur von allen Seiten vorsichtig anbraten.