

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 20.02.2019

Hackbällchen mit Champignon-Rahmsauce und Kräuterspätzle

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Spätzle

0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Petersilie
300 g Spätzlemehl
4 Eier (Größe M)
Salz
Muskat
50 g Butter

Für die Hackbällchen

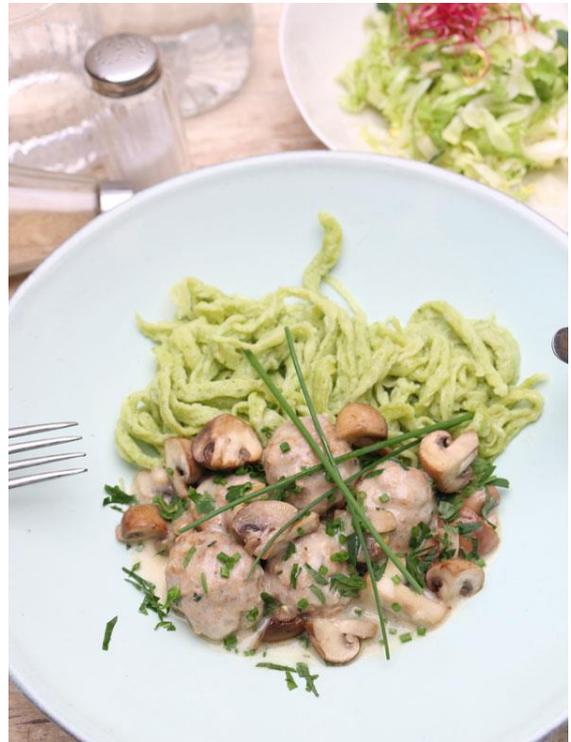
500 g Hackfleisch (gemischt, halb und halb)
1 Brötchen, vom Vortag
150 ml Milch, lauwarm
3 Schalotten
0,5 Knoblauchzehe
0,5 Bund Petersilie
1 EL Sonnenblumenöl
1 Ei (Größe M)
1 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß
1 Lorbeerblatt
3 Gewürznelken
400 ml Rinderfond

Für den Salat

1 Kopf Endiviensalat
0,5 Knoblauchzehe
0,5 Zitrone, Saft davon
2 EL Balsamessig, hell
1 TL Senf
Salz
Pfeffer
Zucker
4 EL Sonnenblumenöl

Für die Soße

400 g Champignons, braun und weiß gemischt
1 Schalotte
0,5 Bund Schnittlauch
1 EL Sonnenblumenöl
30 g Butter
1 EL Mehl
100 ml Weißwein
100 g Sahne
2 EL Crème fraîche
0,5 Zitrone, Saft davon
Salz





Zubereitung:

1. **Für die Spätzle** Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen, Petersilienblättchen fein schneiden.
2. Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Kräuter, Salz und Muskat verquirlen.
3. Eier-Mischung zum Mehl geben und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
4. In einem weiten Topf Salzwasser aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten.
5. Spätzleteig auf ein Spätzlebrett oder eine Spätzlepresse geben und den Teig in das siedende Wasser schaben. Steigen die Spätzle nach oben sind sie gar.
6. Spätzle herausheben und kalt abbrausen.
7. **Für die Hackbällchen** das Fleisch in eine Schüssel geben.
8. Brötchen in warmer Milch einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen. 2 Schalotten und den Knoblauch grob schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.
9. Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten, etwas abkühlen lassen und anschließend fein hacken.
10. Brötchen ausdrücken. Mit Ei, Tomatenmark und dem Zwiebelmix zum Hackfleisch geben, gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
11. Die übrige Schalotte mit einschneiden. Lorbeerblatt hineinstecken. Gewürznelken ebenfalls in die Schalotte stecken. Mit dem Fond in einen Topf geben und köcheln lassen.
12. Hackfleisch zu walnußgroßen oder tischtennisballgroßen Bällchen formen (nach Belieben). Im siedenden Fond, je nach Größe, ca. 5-10 Minuten garen.
13. Bällchen herausnehmen, den Fond durch ein Sieb geben und auffangen.
14. **Den Endiviansalat** abbrausen und die Blätter grob zerpfeifen. Knoblauch abziehen und fein hacken.
15. Knoblauch, Zitronensaft, Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl zu einem Dressing verquirlen.
16. **Für die Soße** die Champignons putzen und vierteln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
17. Öl in einem Topf erhitzen. Pilze darin anbraten und herausnehmen.
18. Butter zum Bratfett geben und erhitzen. Schalotte darin andünsten. Mehl darüber stäuben und etwas anrösten.
19. Wein und ca. 300 ml Kochfond unter Rühren zugeben. Sahne zufügen und leicht sämig einköcheln lassen.
20. Pilze, Crème fraîche, Zitronensaft und Schnittlauch zugeben und erhitzen. Fleischbällchen in die Soße legen und weitere ca. 5 Minuten garen.
21. Für die Spätzle Butter in einer Pfanne erhitzen. Spätzle darin schwenken.
22. Dressing und Salat mischen. Mit Fleischbällchen und Spätzle anrichten und servieren.