

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 18.01.2022

Hackbällchen mit Pilzsoße mit Rote-Bete-Orangen-Salat

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Hackbällchen

1 Brötchen (vom Vortag)
10 g Pilze, getrocknet
2 Schalotten
4 EL Rapsöl
600 g Hackfleisch, gemischt
2 Eier (Größe M)
4 TL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß
400 g Champignons oder
Kräuterseitlinge
100 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
200 g Sahne
1 Bund Schnittlauch

Für den Salat

150 g Rote Bete
1 Bioorange
1 Kopf Endiviensalat, klein
4 EL Balsamessig
1 TL Honig
1 TL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
6 EL Rapsöl



Zubereitung

1. **Für die Hackbällchen** Brötchen kleinschneiden und in lauwarmem Wasser einweichen. Getrocknete Pilze fein hacken, ebenfalls in ca. 30 ml lauwarmem Wasser einweichen. Schalotten abziehen und fein würfeln.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Schalotten darin ca. 2-3 Minuten glasig andünsten. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
3. Eingeweichtes Brötchen ausdrücken. Mit Hackfleisch, der Hälfte Schalotten, Eiern, Senf; Salz, Pfeffer und Paprika glatt verkneten.
4. Aus der Masse tischtennisballgroße Bällchen formen.
5. In einer tiefen Pfanne oder einem Bräter 2 EL Öl erhitzen. Hackbällchen darin von allen Seiten ca. 6-8 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.
6. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 3-4 Minuten braten. Übrige Schalotten untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Brühe und eingeweichte Pilze mit dem Einweichwasser zugeben und alles etwas einköcheln lassen.
8. Sahne unterrühren, abschmecken und ebenfalls etwas einköcheln lassen.
9. Hackbällchen zu den Pilzen geben und etwa 5 Minuten erhitzen.
10. **Für den Salat** Rote Bete schälen, abbrausen und grob raspeln. Orange heiß abbrausen und etwa 1 TL Schale abreiben. Orange dicke schälen und die Filets ausschneiden, dabei den Saft auffangen.

11. Endiviensalat putzen, abbrausen und in Streifen schneiden.
12. Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren. Salatzutaten mit dem Dressing mischen.
13. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden, über die Frikadellen streuen.
14. Hackbällchen mit dem Salat anrichten und servieren. Dazu passt Baguette.