

Jägerbuletten mit Pilzsoße und Kartoffelpüree

Zutaten für die Buletten (für 4 Personen):

- 1 altbackenes Brötchen
- 100 ml Milch
- 15 g getrocknete Steinpilze
- 300 g gemischte Pilze
- 2 Zwiebeln
- 6 Stiele Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 8 EL Öl
- 600 g Kalbshack
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml Rotwein
- 300 ml Sahne
- ½ TL rosenscharfes Paprikapulver

Das Brötchen circa 30 Minuten in Milch und 100 ml lauwarmem Wasser einweichen, dabei einmal wenden. Getrocknete Steinpilze in 200 ml warmem Wasser einweichen. Frische Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Thymian- und Petersilienblättchen hacken.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten, Thymian und die Hälfte der Petersilie kurz mitdünsten.

Das Brötchen mit den Händen sehr gut ausdrücken. Mit Hack, Ei, Eigelb, Senf und der Zwiebel-Kräuter-Mischung verkneten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen 6 gleich große Buletten formen.

6 EL Öl in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen. Buletten darin von beiden Seiten hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die restlichen Zwiebeln in derselben Pfanne bei starker Hitze anbraten. Pilzscheiben dazugeben und 3 Minuten mitbraten.

1 EL Tomatenmark zu den Pilzen geben, kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen. Restliche Petersilie und Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und aufkochen. Getrocknete Pilze ausdrücken und klein hacken. Mit der Hälfte des Pilzsuds zur Soße geben.

Die Soße in einen Bräter oder in eine Auflaufform füllen und die Frikadellen nebeneinander daraufsetzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 20 Minuten garen.

Mit Kartoffelpüree servieren.

Zutaten für das Kartoffelpüree (für 4 Personen):

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 120 ml Vollmilch

- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 40 g fein geriebener Parmesan

Kartoffeln schälen, grob würfeln, waschen und 25 Minuten zugedeckt in Salzwasser kochen. Abgießen und gut ausdampfen lassen.

Milch in einem Topf aufkochen, die Butter darin schmelzen. Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Zur Milchmischung geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan dazugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem cremigen Püree verrühren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 25.08.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen