

für Gäste: Hackfleisch mit Feigen und Kartoffelstock mit Kichererbsen

So mundet Kartoffelstock besonders vortrefflich!

La Mise en Place:

300 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 kleine Dose Kichererbsen, 40 g schwarze Oliven, 2 Feigen, 1 Bund Koriander, 2,5 dl Milch, Butter, Pfeffermühle, Curry, Muskat, Olivenöl, 300 g Hackfleisch vom Rind, Kreuzkümmel, Paprika

Die Vorbereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel grob hacken. Kichererbsen spülen und die Oliven entsteinen und grob schneiden. Feigen vierteln und Koriander zerzupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Kartoffeln im Dampfkorbchen während gut 30 Minuten (oder im Steamer im aufsteigenden Dampf während 50 Minuten) weich dämpfen.

Milch mit einem schönen Stück Butter, Pfeffer, Curry und Muskat in einem Pfännchen heiss werden lassen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb dünsten. Kichererbsen beigeben und kurz mitdünsten. Zu den Kartoffeln geben. Kartoffeln und Kichererbsen durch die Presse in eine Schüssel drücken, mit der Milch gut mischen und kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen.

In der gleichen Pfanne erneut Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten. Mit Kreuzkümmel und Paprika bestreuen. Die Oliven zum Fleisch geben.

Die Vollendung:

Den Kartoffelstock und das Hackfleisch anrichten und die Feigen darauf setzen. Den Koriander darüber streuen und servieren.

Alternativen und Varianten:

Hackfleisch vom Lamm verwenden.

