

Rotkrautsalat mit Wildfrikadelle

4 Personen

Zutaten:

**1 Rotkohl ca. 400 g
Salz
3 EL Olivenöl
3 EL Walnussoel
4 EL Balsamicoessig
50 g Walnushälften
3 El Preisselbeeren
Salz und Pfeffer**

Den Rotkohl putzen, in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Anschliessend abschrecken und gut ausdrücken.

Olivenöl, Walnusöl und Balsamicoessig zu einer Vinaigrette verrühren und mit den Rotkohlstreifen vermischen.

Die Walnüsse grob hacken du mit den Preisselbeeren unter das Rotkraut heben. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Wildfrikadellen:

**1 Brötchen vom Vortag
100 ml heisse Milch**

Für die Frikadellen das Brötchen in Würfel schneiden und in der heissen Milch quellen lassen.

**2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl**

Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

400g Wildfleisch (aus Reh- od. Hirschkeule)

1 Ei

1 EL Majoran gehackt

1 EL Petersilie gehackt

Salz und Pfeffer

Wacholderbeeren gemahlen

Das Wildfleisch sehr fein hacken. Die Brötchenwürfel gut ausdrücken und mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Ei zu einem Teig verkneten.

Majoran und Peterli untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken.

4 EL Olivenöl

20 g Butter

1 – 2 grosse Äpfel

Den Hackteig mit einem Eisportionierer zu ca. 4 cm grossen Bällchen formen. Olivenöl mit der Butter erhitzen, die Bällchen etwas flach drücken und von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.

Mit dem Rotkrautsalat anrichten.

Als Garnitur in Butter glasierte Apfelperlen darüber geben.

11/08 HU