Köttbullar vom Wagyu

Zubereitungszeit	Personen
30 Min	4

ZUTATEN

500g	Steinpilze
4	Schalotten
50g	Butter
100g	Weissbrot
600g	Wagyu-Hackfleisch
6dl	Rahm
2dl	Champagner
2dl	Milch
1	Ei
1Prise	Piment

ZUBEREITUNG

Steinpilze
3 Schalotten in fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, bis sie weich sind - anschliessend abkühlen lassen. Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Bei grosser Hitze in eine Pfanne geben und so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze Farbe bekommen haben. Die Schalotten dazugeben und alles mit Champagner ablöschen. Mit 4dl Rahm auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht weiterköcheln lassen.

Köttbullar
Weissbrot klein schneiden und in Milch einweichen lassen. In einer Schüssel Wagyu-Hack, Ei, eine fein gewürfelte Schalotte, eingeweichtes Weissbrot, Salz, Pfeffer und Piment gut miteinander vermengen. Langsam nach und nach restlichen Rahm zugeben, bis die Masse saftig, aber formbar ist. Mit nassen Händen ca. 30-35g schwere Bällchen formen. In einer grossen Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Bällchen bei mittlerer Hitze weitergaren, bis sie durch sind (je nach Grösse ca. 8 bis 12 Minuten). Die Köttbullar in die Steinpilzsauce legen und leicht mit köcheln.