Bernd Schwerdt

“Köttbullar Medhamn” sind diese leckeren Fleischbällchen aus Damwild-Hack (hjortfärs) und Sardellen in einer mehlgeschwitzten Sauce mit Weisswein, saurem Rahm und Kapern.
Es sind übrigens weit entfernte Verwandte “derer von Königsberg”.
Dazu passen sowohl Salzkartoffeln, als auch gebutterter Basmati-Reis.
Ganz wichtig dazu ist der Klacks Lingon-Sylt, also die eingekochten Preisselbeeren .

“Köttbullar Medhamn”

Für den Fleischteig benötigt man:
500 g Damwild-Hack
2 Eier
4 EL Butter
1 grosse Zwiebel klein gewürfelt
4 Scheiben Vollkorn-Toast, getrocknet, entrindet, in Milch einweichen
1 Tasse Gemüsebrühe
5-10 Sardellenfilets, ganz fein gehackt
Salz, Pfeffer und etwas Macis (Muskatnussblüte).

für den Sud:
1,5 l Brühe
2 Zwiebeln geviertelt
10 schwarze Pfefferkörner

für die Sauce:
4 EL Butter
4 EL Mehl
3/4 Liter Brühe
Zitronensaft und abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1/4 Liter Weisswein
etwas Sauerrahn
2 Eigelb
4-5 TL Kapern
1 Prise Zucker

Die Hälfte der Butter schmelzen und mit dem Hackfleisch, den Sardellen und dem Eigelb mischen. Die Zwiebel fein hacken und in der restlichen Butter andünsten, abkühlen lassen. Das eingelegte Brot ausdrücken und zur Hackfleischmasse geben. Die Tasse Brühe hinzu und kräftig mit den Händen durchkneten, dass eine homogene Masse entsteht. Mit Salz (wenig, weil die Sardellen sehr salzig sind) und Pfeffer und Macis würzen.

Für den Sud die Brühe mit den Zwiebeln und dem Pfeffer aufkochen. Hitze reduzieren. Aus der Hackfleischmasse mit feuchten Händen 20-25 Klopse formen und in der Brühe circa 15 Minuten ziehen lassen.

Die restliche Butter erhitzen und mit dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Danach mit der Brühe aufgiessen, den Zitronensaft mit abgeriebener Schale und den Weisswein hinzufügen. Mit dem Eigelb legieren.
Die Kapern zugeben und die Sauce mit 2 EL Sauerrahm und zwei Prisen Zucker abrunden.