

Frikadellen mit Senf-Dip und Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

| | | |
|-------------------------|-------------------|--------------------|
| 300 g festk. Kartoffeln | 1 kleine Zwiebel | 1 Gurke |
| 1 Bund Schnittlauch | 150 ml Gemüsefond | 1 EL Butterschmalz |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Senf-Dip:

| | | |
|-----------------|----------------|--------------------|
| 3 EL Mayonnaise | 3 EL Sauerrahm | 3 TL scharfer Senf |
| 3 Gewürzgurken | Salz | Pfeffer |

Für die vegetarischen Frikadellen:

| | | |
|------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 300 vegetarisches Hack | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Brötchen vom Vortag | 1 Ei | ½ Bund Petersilie |
| 1 EL scharfer Senf | 1 TL scharfes Paprikapulver | 1 TL mildes Paprikapulver |
| Salz | Pfeffer | Öl |

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 15 Minuten weich kochen.

Währenddessen Zwiebel schälen, würfeln und in Butterschmalz glasig braten. Danach mit ganzem Gemüsefond ablöschen.

Gekochte Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel-Fond Mischung darüber geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken entkernen und in feine Scheiben schneiden. Zu den Kartoffeln geben.

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Kartoffel-Gurken-Salat bestreuen.

Für den Senf-Dip:

Gewürzgurken in kleine Würfelchen schneiden. Mayonnaise, Sauerrahm und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Gewürzgurken vermengen.

Für die vegetarischen Frikadellen:

Brötchen in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und mit Petersilie in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Danach aus der Pfanne nehmen und zum Hack geben. Eingeweichtes Brötchen, Senf, Zwiebel-Petersilien Mischung hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver ordentlich würzen. Ei hineingeben, alles durchkneten und zu Frikadellen formen.

Danach in Butterschmalz rundum anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Shanti Wild am 07. Oktober 2021