

Schafskäse-Lamm-Frikadellen mit Joghurt-Minz-Soße

Für 2 Personen

40 g Hackfleisch, vom Lamm	100 g Schafskäse	100 g Feta, in Salzlake
300 g Vollmilch-Joghurt	2 EL Crème-fraîche	2 Schalotten
4 Zitronen, unbehandelt	60 g Oliven, Kalamata	3 Eiertomaten, groß
1 Paprikaschote, rot	1 Salatgurke	1 Stangensellerie
1 Zehe Knoblauch	2 Stängel Blatt Petersilie	2 Bund Minze
1 EL Majoranblätter	5 EL Olivenöl	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer, schwarz	

Für die Frikadellen die Schalotte abziehen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Einen Zweig Minzblätter und die Petersilienblätter abzupfen, klein schneiden und mit dem Lammhack und den Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schafskäse würfeln. Das Fleisch zu Kugeln formen und in jede Kugel ein Stück Schafskäse drücken. Anschließend die Frikadellen in „ EL fünfzehn Minuten braten. Für die Soße die übrige Minze abzupfen und klein schneiden. Den Joghurt mit der Crème-fraîche vermischen. Einen Esslöffel Olivenöl und die Minzblätter dazugeben. Die Zitronen halbieren, auspressen und einen Teelöffel Zitronensaft zu der Soße geben. Das Ganze gut verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Für den Salat den Fetakäse würfeln. Die Paprikaschote halbieren und von den Scheidewänden, sowie dem Strunk befreien. Die Tomaten ebenfalls vom Strunk befreien, halbieren und zusammen mit der Paprikaschote entkernen und klein schneiden. Die Salatgurke halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Stangensellerie und die Oliven ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Tomaten, die Paprikaschote, die Gurke und die Stangensellerie in einer Schüssel vermengen. Für die Vinaigrette den Knoblauch abziehen und klein hacken. Mit dem restlichen Zitronensaft und Olivenöl gründlich verrühren und die Vinaigrette über den Salat träufeln. Die Frikadellen auf Tellern anrichten und mit der Soße und dem griechischem Salat garnieren.

Martin H. Lorenz am 07. Oktober 2009