

Frikadellen im Blätterteig, schwäbischer Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

500 g Hackfleisch, gemischt	300 g Kartoffeln, fest	4 Scheiben Frühstücksspeck
2 Scheiben Blätterteig	2 Tomaten	0,5 Bund Basilikum
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Bund Schnittlauch
60 g Emmentaler	1 Brötchen, vom Vortag	1 Ei
1 Zwiebel	1 Zitrone	200 ml Gemüsefond
1 EL Distelöl	Schabzigerklee	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 175 Umluft Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Das Hackfleisch mit dem Ei und dem Brötchen vermischen. Die Hälfte der Zwiebel zu dem Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse verkneten. Das Hackfleisch zu Frikadellen formen und in einer Pfanne anbraten. Die Frikadellen erst in eine Scheibe Frühstücksspeck und anschließend in den Blätterteig einwickeln und ein kleines Loch frei lassen. So kann der Wasserdampf abziehen. Anschließend die Frikadellen im Blätterteig für 15 Minuten in den Ofen geben. Den Gemüsefond aufkochen, die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in den Fond geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Hälfte des Schnittlauchs in Röllchen schneiden und zu dem Kartoffelsalat geben. Anschließend das Distelöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer und Schabzigerklee würzen. Die Tomaten einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Basilikum, den Rosmarin und den Thymian klein hacken und die Kräuter über die Tomaten geben. Den Emmentaler reiben und anschließend ebenfalls über die Tomaten geben und fünf Minuten im Backofen gratinieren. Die Frikadellen im Blätterteig mit dem Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten, die Tomate dazugeben und servieren.

Eva-Maria Lange am 03. November 2010