

Schafskäse-Frikadellen mit hausgemachtem Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

250 g Schweinehack	100 g Jagdwurst	1 Brötchen
500 g festk. Kartoffeln	3 Tomaten	1 Apfel
1 Zwiebel	1 Bund Petersilie	2 Gewürzgurken
100 g Schafskäse	3 Eier	1 TL Senf
250 ml Pflanzenöl	Pflanzenöl	Weißweinessig
schwarzer Pfeffer	Salz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Ein Ei im Wasser hart kochen. Das Brötchen in etwas Wasser einweichen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Schafskäse zerbröckeln. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Das Schweinehack mit den gehackten Zwiebeln, einem Ei, dem Schafskäse und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Schweinehack Frikadellen formen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin braten. Die Kartoffeln pellen und in kleine Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken und die Jagdwurst würfeln, den Apfel halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Das gekochte Ei und die Tomaten ebenfalls würfeln. Alles zu den Kartoffelscheiben geben. Das verbleibende Ei trennen. Das Eigelb mit dem Senf, Salz und Pfeffer vermengen. Das Pflanzenöl unter ständigem Rühren unter das Eigelb schlagen. Die Mayonnaise mit etwas Weißweinessig abschmecken und unter den Kartoffelsalat rühren. Den Kartoffelsalat erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schafskäsefrikadellen mit dem hausgemachten Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Steffen Dusin am 05. September 2011