

Chili-Frikadellen mit Stampf-Kartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	250 g mehligk. Kartoffeln	1 Salatgurke
1 Schalotte	2 Zwiebeln	1 Chilischote, scharf
1 Zitrone	250 g Butter	1 Ei
500 ml Vollmilch	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Majoran	Semmelbrösel	Cayennepfeffer
Paprikapulver	Muskatnuss	Olivenöl
Zucker	schwarzer Pfeffer, Salz	

Die Gurke von den Enden befreien, schälen und in feine Streifen hobeln. Mit Salz abschmecken und zehn Minuten stehen lassen, damit sich die Flüssigkeit absetzt. Die Kartoffeln schälen, in einen Topf geben und gar kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und mit der Butter und der Milch einen Kartoffelstampf zubereiten. Mit Salz, Pfeffer und der Muskatnuss abschmecken. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Den Schnittlauch, die Petersilie und den Majoran hacken. Die Zwiebeln in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Anschließend aus dem Hackfleisch, den Zwiebeln, den Kräutern, den Semmelbröseln, einem Ei, der kleingehackten Chili einen Frikadellenteig zubereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und kurz vor dem Anrichten mit Butter verfeinern. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Anschließend aus der abgesetzten Flüssigkeit der Gurke ein Dressing, mit dem Olivenöl, etwas Zitronensaft, der Schalotte, Salz und Pfeffer, etwas Gemüsefond und Zucker herstellen und mit der Gurke vermengen. Den Kartoffelstampf mit den Frikadellen auf einem Teller anrichten, den Gurkensalat auf einem Teller separat reichen.

Swen O. Heiland am 16. April 2012