

# Frikadellen mit Schwenk-Kartoffeln und Eisberg-Salat

## Für zwei Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	4 Kartoffeln	1 altbackenes Brötchen
1 Eisbergsalat	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer	1/2 Bund Petersilie
1 EL Kapern	1 Ei	1 EL Tomatenmark
1 TL Senf	50 g Crème-fraîche	1 EL Zucker
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Das Brötchen in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und von der Schale abreiben. Anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Crème-fraîche mit einem Esslöffel Zitronensaft, dem Zucker und etwas von der Zitronenschale in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und alle Zutaten darin hellbraun anrösten. Eine weitere Pfanne ohne Öl erhitzen und die Kapern darin anrösten. Das Hack mit den Zutaten aus beiden Pfannen vermengen. Aus der Hackmasse gleichgroße Knödel formen und flach drücken. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin braun ausbraten. Die Frikadellen aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln abgießen, längs vierteln und in dem Frikadellen-Bratfett schwenken. Die Frikadellen zusammen mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten. Den Salat in eine separate Schüssel geben und servieren.

Ursula Prinz am 26. November 2012