

Mandel-Steaklets mit Dill-Zwiebeln und Rauke-Salat

Für zwei Personen

250 g gem. Hackfleisch	100 g Basmatireis	1 Bund Rauke
5 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Ei
150 g Schmand	57 ml Weißwein	100 ml Fond
1 Bund Dill	5 Zweige Koriander	40 g Mandelkerne, geschält
1 TL Paprikapulver	1 EL Senf	Butter, Olivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Die Zwiebeln abziehen und eine davon fein hacken. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und etwas anschmoren lassen. Anschließend mit etwas Weißwein und etwas Fond angießen und für circa 16 Minuten köcheln lassen. Dabei umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill und den Koriander waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Mandeln bis auf sechs Stück in einen Zerkleinerer geben und fein mahlen. Das Ei trennen. Das Hackfleisch mit den gemahlten Mandeln, zwei Esslöffeln Schmand, einem Esslöffel Dill, dem Knoblauch, dem Eigelb, etwas Paprikapulver und etwas Koriander vermischen. Aus der Hackmasse drei flache Frikadellen formen und in die Mitte jeder Frikadelle einen Mandelkern drücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen zusammen mit den vier übrigen Zwiebeln anbraten. Anschließend mit 75 Milliliter Weißwein und dem restlichen Fond aufgießen und die Frikadellen bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze circa zwölf Minuten schmoren lassen. Die Rauke waschen, trocken schleudern und die Stiele abschneiden. Aus etwas Olivenöl, dem Senf, etwas Schmand, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette herstellen. Die Vinaigrette über den Salat geben. Die Steaklets aus der Pfanne nehmen. Den restlichen Schmand und den restlichen Dill unter den Schmorsud rühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steaklets zusammen mit dem Reis auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben. Den Salat in ein Schälchen geben und alles zusammen servieren.

Brigitte Leiwesmeier am 30. Januar 2013