

# Berliner Edelbulette mit lauwarmem Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

60 g Bratwurstbrät	60 g Schweinemett	120 g Rinderhackfleisch
30 g durchw. Räucherspeck	250 g kleine Kartoffeln	1 Brötchen
1 Ei	2 Radieschen	1 Zitrone
2 Zwiebeln	1 Bund krause Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 EL Butter	125 ml Milch	3 EL Weinessig
4 EL Olivenöl	50 ml Rinderfond	150 g Crème-fraîche
3 EL Honig, flüssig	2 EL Senf, mittelscharf	Butterschmalz, Butter
Muskat	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Die Milch in eine Schüssel geben und ein halbes Brötchen darin einweichen. Das Bratwurstbrät, das Mett und das Rinderhackfleisch miteinander vermengen, das ausgedrückte Brötchen und ein Eigelb ebenfalls untermischen. Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebel darin glasig dünsten und anschließend zu der Hackfleischmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse Buletten formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Buletten von beiden Seiten knusprig backen. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und schälen. Die noch warmen Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die zweite Zwiebel abziehen und würfeln. Den Räucherspeck würfeln. In einer Pfanne Speck anbraten und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Beides über die warmen Kartoffelscheiben geben. Den Rinderfond erhitzen. Den Fond, das Olivenöl, den Essig und Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und vorsichtig mischen. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Radieschenscheiben und feingeschnittenen Schnittlauch unter den Kartoffelsalat heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème-fraîche, den Honig und den Senf verrühren. Zitronensaft auspressen und hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Dip mit etwas Zitronenschalenabrieb garnieren. Die Edelbuletten auf einem Teller anrichten und den lauwarmen Kartoffelsalat dazugeben. Mit dem süßen Zitronen-Senf-Dip garnieren und servieren.

Nikolaus Höller am 11. März 2013