

Buletten mit Kartoffel-Brei und Tomaten-Rührei

Für zwei Personen

300 g gemischtes Hackfleisch	300 g mehlig. Kartoffeln	100 g Fetakäse
1 Brötchen	4 Tomaten	2 Zwiebeln
2 getrocknete Öl-Tomaten	1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss	20 g Wasabi	3 Eier
500 ml Milch (3,5%)	100 g Butter	100 g Kokosfett
Öl, Pfeffer, Salz		

Zunächst die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Salzwasser gar kochen. Das Brötchen in einer Schüssel mit Wasser aufweichen lassen, anschließend ausdrücken. Eine Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten, den Fetakäse und die Petersilie klein schneiden. Das Ganze mit einem Ei, etwas Muskatnuss, dem Brötchen und dem Hackfleisch vermischen. Anschließend daraus die Buletten formen und in einer Pfanne mit dem Kokosfett braten. Dann die restliche Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen, dann die Haut abziehen und klein schneiden. Anschließend die restlichen Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer vermengen. Die Tomaten und die Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl anbraten. Danach das gequirlte Ei hinzugeben, verrühren und mit dem Schnittlauch verfeinern. Abschließend die Kartoffeln abgießen, zerstampfen und mit der Butter, der Milch, dem Wasabi, etwas Muskatnuss und Salz verfeinern. Die Buletten mit dem Kartoffelbrei und dem Rührei auf Tellern anrichten und servieren.

David Walter am 25. März 2013