

# Frikadellen mit Kartoffel-Püree und Eisbergsalat

## Für zwei Personen

500 g gem. Hackfleisch	500 g mehlig. Kartoffeln	1 altbackenes Brötchen
1 kleiner Eisbergsalat	10 Cocktailtomaten	1 Salatgurke
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	40 g Butter
2 Eier	75 ml Milch	275 ml Schlagsahne
1 EL Kräuternessig	Olivenöl, Oregano	Muskat, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser gar kochen. Das Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Aus dem Hackfleisch, dem aufgeweichten Brötchen, der Zwiebel und den Eiern einen Fleischteig zubereiten und durchkneten. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und mit angefeuchteten Händen Frikadellen formen. Diese in der Pfanne braten. In einem Topf die Milch, 75 Milliliter Schlagsahne und die Butter zwei bis drei Minuten aufkochen. Vom Herd nehmen. Für den Salat die zweite Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Eisbergsalat waschen, trocken schleudern und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Gurke waschen und in Würfel schneiden. Für das Dressing 200 Milliliter Sahne, das Kräuternessig und Oregano in einer Salatschüssel mischen. Alle Salatzutaten hinzufügen und mischen. Die Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen, anschließend sofort durch die Kartoffelpresse in den noch heißen Topf drücken. Die eingekochte Milch nach und nach unter das Püree rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Frikadellen mit dem Kartoffelpüree und dem Eisbergsalat anrichten und servieren.

Heike Schlömmer am 01. Juli 2013