

Konfetti-Frikadellen mit warmem Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

300 g gem. Hackfleisch	400 g Drillinge (Kartoffeln)	100 g Gemüsemais
1 Zwiebel	50 g durchw. Speck	2 Gewürzgurken
1 Knoblauchzehe	1 Ei	20 g Hafervollkornflocken
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
50 g Emmentaler	10 Mini Mozzarellakugeln	50 g Fetakäse
50 g Semmelbrösel	100 ml Rinderfond	1 TL scharfer Senf
2 EL Rapsöl	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Kräuteressig
edelsüß-Paprika	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, heiß pellen und in Scheiben schneiden. Den Rinderfond erhitzen und über die Kartoffel gießen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Speck würfeln. Die Zwiebeln und den Speck anbraten und mit dem Essig zu den Kartoffeln geben. Die Gewürzgurken in Würfel schneiden und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und hacken, Die Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden und den Mais abtropfen lassen. Das Hackfleisch mit dem Ei, den Semmelbröseln, den Haferflocken, dem Senf, dem Knoblauch, Schnittlauch, den Frühlingszwiebeln und dem Rosmarin vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer abschmecken. Den Teig zu kleinen Frikadellen formen. In jede Frikadelle eine Mozzarella-Kugel drücken. Den Emmentaler stifteln und den Fetakäse zerbröseln. Die Frikadellen in eine feuerfeste Form geben, den Käse darüber streuen und 15 Minuten backen. Die überbackenen Frikadellen mit dem Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Andrea Reichel am 03. Juli 2013