

Rinder-Hack-Steak mit Süßkartoffel-Stampf, Gurken-Salat

Für zwei Personen

300 g Rinderhack	3 große Süßkartoffeln	1 Salatgurke
4 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Ei
100 g Parmesan	2 EL Senf	2 EL Ajvar
1 EL Zitronensaft	150 ml Sahne	2 EL Butter
Butterschmalz	frische Muskatnuss	Pfeffer, Salz, Zucker

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Süßkartoffeln mit etwas Salz darin garen. Den Parmesan fein reiben. In einem kleinen Topf 50 Milliliter Sahne mit zwei Esslöffeln Butter und dem geriebenen Parmesan vermengen und kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Sahnemischung zu den Kartoffeln geben und stampfen. Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in einer Schüssel mit einer Prise Salz und etwas Zucker etwa 15 Minuten marinieren. Im Anschluss die Gurkenscheiben ausdrücken und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Den Dill fein hacken und mit den Gurken vermengen. Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen, ein Eigelb dazugeben und die Masse gut durchkneten. Das Hack zu Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Frikadellen im vorgeheizten Backofen etwa zehn bis zwölf Minuten weitergaren. Dabei sollen die Frikadellen im Inneren noch rosa bleiben. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In der Pfanne der Frikadellen die Zwiebeln mit etwas Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Die Zwiebeln mit 100 Milliliter Sahne ablöschen. Ajvar dazugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frikadellen mit dem Stampf und dem Gurkensalat servieren.

Marie-Luise Grimmert am 12. August 2013