

Frikadellen mit Stampfkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

300 g gemischtes Hackfleisch	150 g durchwachsener Speck	500 g mehligk. Kartoffeln
1 Salatgurke	2 rote Zwiebeln	1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch	1 Zitrone	2 Eier
3 helle, trockene Brötchen	250 g saure Sahne	2 TL Senf
Muskat, Zucker, Olivenöl	Knoblauch, Salz, Pfeffer	

Das Brötchen vom Vortag in Wasser einlegen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Anschließend die Zwiebel abziehen, klein schneiden und anschließend in einer Pfanne glasig dünsten. Das Hackfleisch mit dem Brötchen, den Zwiebel, einem Eiern und dem Senf vermengen. Mit etwas Knoblauchsatz und Pfeffer würzen und alles vermengen. Die Masse dann zu Frikadellen formen. Die Brötchen fein reiben. Die Frikadellen in Paniermehl wälzen und anschließend in Olivenöl braten. Die Speckwürfel in einer Pfanne zerlassen. Anschließend die gekochten Kartoffeln abgießen und stampfen. Anschließend die roten Zwiebeln abziehen, grob schneiden und roh zu dem Stampf hinzugeben. Weiterhin noch ein rohes Ei und die zerlassenen Speckwürfel hinzugeben. Das Ganze mit etwas Muskat verfeinern. Die Salatgurke in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauren Sahne, etwas Zucker und einer Prise Salz verrühren. Anschließend die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und zu dem Dressing geben. Die Frikadellen mit dem Kartoffelstampf und dem Gurkensalat auf dem Teller anrichten, mit frischem Schnittlauch garnieren und servieren.

Paul Atenski am 21. Oktober 2013