

Saarland's Delight-Dibbelabbes mit Apfel-Kompott

Für zwei Personen

200 g Hackfleisch vom Rind	100 g magerer Schinkenspeck	6 festk. Kartoffeln
2 Scheiben Weißbrot	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	300 g Feldsalat
100 g frischer Meerrettich	1 rote Zwiebel	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote	200 g Äpfel
1 Zitrone	1 Ei	25 g Zucker
100 g griechischer Joghurt	4 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico-Essig
25 ml Riesling	50 ml klarer Apfelsaf	20 ml Calvados
1 Bund glatte Petersilie	3 Blüten von Kapuzinerkresse	1 TL scharfer Senf
1 TL Speisestärke	1 TL Kartoffelstampfgewürz	1 TL Salatgewürzmischung
1 Muskatnuss	Meersalz	1 Prise gemahlene Zimtblüten
Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen, schälen und auf der Reibe fein reiben. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mit dem Ei und dem Hackfleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Kartoffelstampfgewürz und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Masse mit reichlich Öl in eine Pfanne geben und unter gelegentlichem Wenden bei geschlossenem Deckel 20 bis 25 Minuten knusprig braun braten. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein schneiden. Kurz bevor der Dibbelabbes gar ist, die gehackte Petersilie untermengen und nochmals abschmecken. Für das Apfelkompott die Schale der Zitrone mit dem Zestenschäler sehr dünn abschälen und drei Esslöffel Zitronensaft auspressen. Die Äpfel schälen, entkernen und in 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend die Äpfel sofort mit Zitronensaft mischen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein, Apfelsaft und Calvados ablöschen. So lange kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und den Sud damit binden. Die Äpfel mit dem Zitronensaft und einem Esslöffel Zitronenschale zugeben. Einmal aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze fünf Minuten kochen. Die Chilischote halbieren und für ein bis zwei Minuten im Sud mitziehen lassen. Danach die Chilischote wieder herausnehmen und mit der gemahlene Zimtblüte abschmecken. Den Feldsalat waschen und abtropfen lassen. Für die Vinaigrette die Schalotten und eine halbe Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Essig, Senf und Salatgewürz in einer Schüssel verrühren, das Olivenöl hinzugeben und alles verrühren. Den Meerrettich auf der Reibe ganz fein reiben. Den Joghurt mit dem Meerrettich, Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen. Den Schinkenspeck in feine Würfel schneiden und eine Knoblauchzehe mit der Knoblauchpresse zerdrücken. Das Weißbrot entrinden, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Speck und der Knoblauchzehe in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl knusprig braten. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Vinaigrette vermengen. „Dibbelabbes“ in einem etwa zehn Zentimeter großen Servierring auf einem Teller anrichten. Darauf den Salat anrichten und mit Schinken- und Toastwürfeln bestreuen. Den Joghurt über dem Salat verteilen. Das Apfelkompott dazu geben, mit der Kapuzinerkresse dekorieren und servieren.

Fabian Eckel am 03. Februar 2014