

Frikadellen mit Kartoffel-Salat, Mayonnaise, Curry-Dip

Für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

400 g festk. Kartoffeln	1 EL Zucker	1 mittelgroße Zwiebel
3 Gewürzgurken im Glas	2 EL Mayonnaise	2 EL Gurkenflüssigkeit
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL mittelscharfer Senf
100 g 3,5% Joghurt	1 EL Kräuternessig	200 ml Rapsöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer	

Für die Frikadellen:

400 g Hackfleisch, vom Schwein	4 EL Semmelbrösel	1 rote Paprika
1 mittelgroße Zwiebel	1 Ei	1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Butter	Sonnenblumenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Für den Ananas-Bananen-Curry-Dip:

$\frac{1}{2}$ Ananas	1 Banane	1 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Butter	60 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	3 EL Ananassaft	Salz
schwarzer Pfeffer		

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln mit Schale darin gar kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

Für die selbstgemachte Mayonnaise den Saft der halben Zitrone auspressen. Das Ei, das Salz, den Pfeffer, einen Teelöffel des Zitronensafts, den Senf, den Kräuternessig und das Rapsöl in dieser Reihenfolge in ein hohes Rührgefäß füllen. Abschließend den Stabmixer auf den Boden des Gefäßes setzen und alle Komponenten cremig mixen. Anschließend mit dem Joghurt verrühren. Der Rest des Zitronensafts kann für die Frikadellen verwendet werden.

Anschließend die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Gewürzgurken in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und die Gurken zusammen mit dem Zucker, dem Sonnenblumenöl, dem gehackten Schnittlauch, dem Gurkensaft sowie zwei Esslöffeln der Mayonnaise zu den abgekühlten Kartoffeln hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend kühlstellen.

Für die Sauce die Banane schälen, in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Anschließend die Ananas schälen, vom Struck befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, das Mehl einrühren, kurz aufschäumen lassen. Anschließend mit der Sahne und 300 Milliliter Wasser ablöschen. Glatt rühren und kurz aufkochen lassen. Abschließend die Bananenscheiben sowie die Ananasstücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Curry und dem Ananassaft abschmecken.

Für die Frikadellen die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, den Strunk sowie die Kerne entfernen und fein würfeln. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und zusammen mit der Zwiebel, den Semmelbrösel, der Paprika, dem Senf, dem Ei, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit nassen Händen acht Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl sowie der Butter vier Minuten auf jeder Seite anbraten. Anschließend die Herdplatte ausschalten und einen Deckel zum Nachgaren auf die Pfanne legen.

Die Frikadellen mit dem Kartoffelsalat und dem Ananas-Bananen-Curry-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Margret Duensing am 22. Juni 2015