

Frankfurter Kartoffel-Salat mit Frikadellen

Für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Äpfel (Boskoop)	1 Gewürzgurke
100 g Speckwürfel	1 Zwiebel	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	200 ml Rinderfond	3 EL Essig
3 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Frikadellen:

300 g Hackfleisch, halb und halb	1 Brötchen, vom Vortag	1 Zwiebel
1 Ei	5 EL mittelscharfer Senf	1 Bund Petersilie
50 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Salat Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Speckwürfel in einer Pfanne anbraten und samt ausgetretenem Fett über die Kartoffelscheiben geben. Zwiebel abziehen, würfeln und dazu geben. Gurke kleinschneiden, Apfel schälen, entkernen und kleinschneiden. Schnittlauch kleinschneiden. Alles zum Salat hinzugeben. Ei aufschlagen, trennen und Eigelb mit drei Esslöffel Fond verrühren. Übrigen Fond erhitzen und mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Dressing zu den Kartoffeln geben und das Eigelb drunter heben.

Für die Frikadellen Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und würfeln. Ei aufschlagen und mit Zwiebeln zum Hackfleisch geben. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und zwei Esslöffel Senf würzen und gut vermengen. Brötchen ausdrücken, zur Hackmasse geben und wieder gut vermengen, handflächengroße Frikadellen formen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Frikadellen darin kurz auf beiden Seiten scharf anbraten und dann 15 Minuten auf schwacher Hitze fertig braten.

Kartoffelsalat mit Frikadellen und etwas Senf auf Tellern anrichten und servieren.

Jochen Prinz am 27. Januar 2016