

Frikadellen mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gem. Hackfleisch	50 g Speck	1 altbackenes Brötchen
2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	50 ml Milch
1 Ei	1TL Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

250 g festk. Kartoffeln	50 g Speck	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Zitrone	2 Schalotten
150 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln in Salzwasser geben und köcheln lassen.

Für die Frikadellen Brötchen in Milch einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. Speck würfeln. Pfanne heiß werden lassen und Schalotten, Knoblauch und Speck kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und klein hacken. Die Hälfte davon für Bratkartoffeln beiseite stellen. Thymian und Rosmarin waschen, trocknen und hacken.

Angebratene Schalotten, Knoblauch und Speck zusammen mit Ei, Senf, Rosmarin, Thymian und Petersilie unter das Hackfleisch mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frikadellen in Butterschmalz anbraten und anschließend bei 80 Grad im Backofen warmstellen und fertig garen. Für die Bratkartoffeln Speck fein hacken. Schalotten abziehen und ebenfalls fein hacken. Fertig gegarte Kartoffeln abgießen, schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig anbraten. Anschließend Speck und Schalotten beigegeben. Abschließend beiseite gestellte Petersilie zugeben und kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat Gurke waschen, schälen, entkernen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Dill waschen, trocken tupfen und klein hacken. Schalotten abziehen und klein hacken. Schmand, Dill, Schalotten und etwas Zitronensaft zu einem Dip verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gurkennudeln vermengen.

Frikadellen mit Bratkartoffeln und Gurkensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Martin Wiatrek am 25. April 2016