

Bratkartoffel-Salat mit Kalb-Frikadelle und Apfel-Senf

Für zwei Personen

Für den Bratkartoffelsalat:

3 mittlere festk. Kartoffeln 1 Bund Lauchzwiebeln Butterschmalz

Für die Salat-Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch 1 zimmerwarmes Ei 100 ml neutrales Pflanzenöl

2 EL gekörnter Senf 1 Prise Zucker Weißweinessig

Salz Pfeffer

Für den Apfelsenf:

1 Apfel 200 ml Pflanzenöl 3 EL Kräuternessig

50 g Butter 50 g Zucker 100 g mittelscharfer Senf

$\frac{1}{2}$ Bund Dill Salz Pfeffer

Für die Kalbsfrikadellen:

250 g Kalbshackfleisch 1 Brötchen, vom Vortag 50 g Paniermehl

3 Eier 1 EL Kapern 2 TL mittelscharf Senf

1 EL Tomatenmark 1 EL Butterschmalz Frittieröl

Mehl Salz Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Mayonnaise Ei trennen und Eigelb mit dem Stabmixer aufschlagen. Pflanzenöl nach und nach hinzugießen. Mit Senf, Weißweinessig, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen, pressen und unterrühren.

Für den Salat Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur mit Butterschmalz circa 20 Minuten kross braten. Anschließend auf Küchenpapier abkühlen lassen. Lauchzwiebeln waschen, in circa zwei Zentimeter breite Ringe schneiden, in kochendem Wasser blanchieren und mit den Kartoffeln in einer Schüssel mit der Mayonnaise marinieren.

Für den Apfelsenf Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Pflanzenöl mit Senf, einer Prise Zucker, Kräuternessig und Dill zu einer cremigen Sauce vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. Mit Butter und restlichem Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren und mit der Senfmischung vermengen.

Für die Kalbsfrikadellen einige Kapern mehlieren, in einem aufgeschlagenen Ei und anschließend in ein wenig Paniermehl wälzen. Kurz in heißem Öl frittieren. Brötchen einweichen und ausdrücken. Hackfleisch mit restlichen Kapern und Brötchen vermengen. Die restlichen Eier, das Tomatenmark und den Senf dazugeben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten. Je nach Konsistenz mit Paniermehl binden und Frikadellen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils vier bis fünf Minuten hellbraun braten. Dabei nur einmal wenden, damit sie schön Farbe annehmen und nicht zerfallen.

Bratkartoffelsalat mit Kalbsfrikadelle und Apfelsenf auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Klapsing am 19. Dezember 2016