

Frikadellen mit Kräuterseitlingen und Süßkartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

150 g Hackfleisch vom Schwein	180 g Hackfleisch vom Rind	1 Brötchen vom Vortag
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Ei
100 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL gerebelter Majoran	1 Bund krause Petersilie
1 EL Olivenöl	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

70 g magere Katenschinkenwürfel	2 mittelgroße Süßkartoffeln	100 g Mais
150 g Schafskäse	1 EL flüssiger Orangenhonig	100 g Crème-fraîche
50 g Pinienkerne	500 ml Geflügelfond	3 Zweige Rosmarin
1 Bund Schnittlauch	Chilipulver	Butter, Salz, Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

150 g Kräuterseitlinge	3 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer
------------------------	-------------------	-------------------------

Für die Frikadellen:

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anrösten und zur Seite stellen. Das Brötchen in Sahne einweichen, ausdrücken und zusammen mit Zwiebel-Gemisch, Hackfleisch, Majoran, Ei, Salz und Pfeffer vermengen.

Aus der Hackfleischmasse die Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten von jeder Seite anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp ablegen.

Für den Salat:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Den Mais mit Crème fraîche in eine Salatschüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Chili würzen. Süßkartoffeln schälen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, dann die Scheiben vierteln und für ca. 6 Minuten im Geflügelfond kochen. Die Süßkartoffeln abseihen, ausdampfen lassen und zur Marinade geben. Katenschinkenwürfel in einer Pfanne ohne Öl knusprig ausbacken. Den Schafskäse grob zerbröseln und mit etwas Geflügel-Kochsud und Orangenhonig über den Salat geben.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und mit dem Schnittlauch über den Salat streuen.

Für die Kräuterseitlinge:

Die Pilze sorgfältig putzen, abbürsten und die Pilze halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterseitling darin auf der Schnittfläche etwa 3 Minuten zusammen mit dem Rosmarin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Frikadellen mit Kräuterseitlingen und Süßkartoffel-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Phylcia Whitney am 06. Juni 2017