

Frikadellen mit Kartoffel-Stampf, Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gemischtes Hackfleisch	125 g Mozzarella	$\frac{1}{2}$ Brötchen vom Vortag
50 g getrocknete Tomaten	50 g Speck	1 Ei
50 ml lauwarme Milch	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige glatte Petersilie
Chilipulver	4 EL Olivenöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Tomatensugo:

50 g schwarze Oliven	100 g getrocknete Tomaten	200 ml Tomatensaft
3 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano
1 Prise Zucker	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Frikadellen:

Das Brötchen in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen und mit getrockneten Tomaten und Speck fein würfeln. Alles in einer Pfanne anbraten und zum Schluss gehackte Petersilie unterheben.

Das Hackfleisch mit dem Brötchen und dem Ei vermengen und zu der Brötchenmasse geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Aus der Hackmasse Frikadellen formen und in die Mitte eine Scheibe Mozzarella einarbeiten.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen langsam anbraten. Die zweite Schalotte und den Knoblauch abziehen und in die Pfanne geben. Die Kräuter später mit in die Pfanne geben und die Frikadellen gelegentlich mit dem aromatisierten Öl übergießen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, kochen und abschütten. Anschließend zusammen mit dem Gemüsefond und Olivenöl stampfen. Die halbe Zitrone, auspressen und etwas Zitronensaft dazugeben. Basilikum in Streifen schneiden und hinzugeben. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Tomatensugo:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Oliven mit den getrockneten Tomaten und Knoblauch kurz in Olivenöl angehen lassen. Anschließend mit einer Prise Zucker kurz karamellisieren lassen. Mit dem Tomatensaft ablöschen und mit den Kräutern einköcheln lassen. Abschließend mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die mediterranen Frikadellen mit Kartoffelstampf und Tomatensugo auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Kraft am 28. Februar 2018