

Frikadellen mit Kartoffel-Püree und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gem. Hackfleisch	50 g Speck	1 Brötchen
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
50 ml Milch	1 Ei	1 TL Senf
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
50 g Butter	Butterschmalz	100 ml Rinderfond
Olivenöl	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln	250 g Butter	100 ml Sahne
100 ml Milch	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	2 Schalotten	1 Zitrone (Saft)
150 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Zweig Schnittlauch
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Frikadellen:

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Brötchen in Milch einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Speck würfeln. Pfanne heiß werden lassen und Schalotten, Knoblauch und Speck kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und klein hacken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln 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 formen und in Butterschmalz anbraten und anschließend im Backofen warmstellen und fertig garen. Den Bratensatz mit Rinderfond ablöschen, einkochen und mit Salz würzen.

Zwiebel in Streifen schneiden, in Olivenöl und Butter anschwitzen und mit Zucker bestreuen, damit die Zwiebeln karamellisieren, zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 Minuten kochen bis sie gar sind. Fertige Kartoffeln stampfen. Die Butter in Würfel schneiden und unter das heiße Püree mischen, bis sie vollständig aufgenommen ist. Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die heiße Milchsahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Milchsahne zu dem Kartoffelstampf geben und mit einem Schneebesen untermischen. 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 fein hacken.

Schmand, Dill, Schalotten und etwas Zitronensaft zu einem Dip verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den Gurkennudeln vermengen. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und feinschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Boško Nedovic am 16. Mai 2018