

Western-Kartoffel-Salat mit Frikadellen und Gurken-Relish

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 ungekühltes Ei	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	1 TL Zitronensaft
175 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

400 g kleine Kartoffeln	150 g grüne Bohnen	180 g Cocktailtomaten
50 g getr. Tomaten	180 g Cocktailtomaten	geräuchertes Paprikapulver
Rauchsatz	Pfeffer	

Für die Frikadellen:

300 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel	1 TL Tomatenmark
1 TL Senf	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Gurkenrelish:

1 rote Paprika	2 Schalotten	250 g Gewürzgurken
50 g brauner Zucker	40 ml Apfelessig	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon

Für die Mayonnaise:

Den Backofen auf 200 C Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb in einer Schüssel mit Zitronensaft und Senf verquirlen.

Das Öl langsam nach und nach dazugeben und dabei kräftig rühren bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen, dann in Spalten schneiden.

Grüne Bohnen in Salzwasser ca. 5 min. bissfest garen.

Getrocknete Tomaten grob hacken und Cocktailtomaten halbieren.

Kartoffeln, Bohnen, Cocktail- und getrocknete Tomaten in eine Schüssel geben, Paprikapulver und selbstgemachte Mayonnaise untermischen und mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken.

Für die Frikadellen:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel häuten, fein hacken und in der Pfanne kurz glasig dünsten. Hackfleisch mit Tomatenmark und Senf gut vermengen, die angeschwitzten Zwiebeln dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Erneut Öl in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen formen und in der Pfanne von beiden Seiten in wenig Öl kross anbraten und bei niedriger Temperatur gar ziehen lassen.

Für das Gurkenrelish:

Schalotte häuten, Paprika putzen. Gewürzgurken, Schalotten und Paprika in feine Würfel schneiden.

In einem Topf zusammen mit Essig und Zucker zum Kochen bringen, einkochen bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zwei Muffinformen mit jeweils zwei Scheiben Bacon auslegen. Ofen auf Oberhitze stellen und den Bacon im Ofen kross werden lassen. Muffinformen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, den Bacon aus den Förmchen lösen, so dass zwei Baconschälchen entstehen. Gurkenrelish einfüllen. Kartoffelsalat mit Frikadellen und Baconschälchen mit Gurkenrelish auf Tellern anrichten servieren.

Carina Petz am 24. September 2018