

Frikadellen mit Feta und Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen mit Feta:

300 g gemischtes Hackfleisch	150 g Fetakäse	1 altbackenes Brötchen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Ei	100 g Butter	300 ml Milch
4 EL mittelscharfer Senf	2 EL Tomatenmark	1 Bund Petersilie
1 Bund Thymian	1 EL getrockneter Majoran	2 EL Paprikapulver
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

400 g kleine, festk. Kartoffel	1 Karotte	1 Salatgurke
1 Zwiebel	500 ml Rinderfond	3 EL mittelscharfer Senf
6 EL Sonnenblumenöl	50 ml Branntweinessig	50 ml Kräuternessig
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Frikadellen mit Feta:

Das Brötchen in der Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen.

Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butter in einen Topf geben und Zwiebel darin glasig dünsten.

Brötchen ausdrücken und mit dem Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Thymian, Ei Senf, Tomatenmark, Majoran und Paprikapulver zu einer homogenen Masse verarbeiten. Feta mit den Fingern zerbröseln und unter die Masse mischen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und kleine Frikadellen formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen, abschrecken und pellen. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Karotte schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Fond in einen Topf geben und Zwiebel und Karotten kurz darin aufkochen lassen.

Kartoffeln in feine, gleichmäßige Scheiben reiben. Anschließend mit dem Fond übergießen und kurz ziehen lassen. Dann überschüssigen Fond abgießen und Kartoffeln mit Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen.

Salatgurke waschen und in feine Scheiben schneiden. Unter den Salat mischen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Kartoffelsalat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Pieczyk am 28. September 2020