

Frikadellen mit Kartoffel-Püree und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g Schweinehack	250 g Rinderhack	50 g Kalbshack
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Msp. geriebener Ingwer	80 g Toastbrot	50 ml Milch
1 Ei	Butterschmalz	1 TL Djonsenf
½ TL getrockneter Majoran	1 EL glatte Petersilienblätter	50 g Paniermehl
1 Prise milde Chiliflocken	1 Prise Muskatnuss	1 TL Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Milch	100 ml Schlagsahne
50 g Butter	Muskatnuss	Salz, weißer Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zitrone, Abrieb und Saft	100 ml Sahne
2 EL heller Balsamicoessig	½ Bund Dill	2 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 TL mittelscharfer Senf

Für die Frikadellen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Toastbrot würfeln und in der Milch einweichen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne dünsten. Knoblauch und Ingwer fein reiben und zu den Zwiebeln geben. Ei mit Senf, Salz, Pfeffer, Chili, Muskat und Zesten von der Zitrone verquirlen und zu dem Hackfleisch geben. Zwiebeln, Majoran, Petersilie und Toast dazu geben und vermengen. Frikadellen (pro Frikadelle 130 g schwer) in Paniermehl wenden. In der Pfanne mit Butterschmalz anbraten und dann 10 Minuten auf der untersten Schiene im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf kochen. Die gegarten Kartoffeln in eine Schüssel zweimal durchpressen. Milch und Schlagsahne aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter unter das heiße Püree mischen und die Milch-Sahne unterrühren.

Für den Gurkensalat:

Dill fein hacken. Gurke entkernen, in dünne Scheiben hobeln und zum Entwässern etwas salzen. Sahne und Essig für das Dressing mischen.

Gurkenscheiben ausdrücken, das Dressing und den Dill unterheben und mit Abrieb und Saft der Zitrone, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Kartoffelpüree auf vorgewärmten Tellern mit den Frikadellen anrichten.

Gurkensalat in ein Schälchen geben und das Gericht mit Senf servieren.

Rainer Gröger am 13. Juni 2022