

Frikadellen, Senf-Dip, Kartoffel-Stampf, Blattspinat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

200 g Rinderhackfleisch	100 g gemischtes Hackfleisch	1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	1 Ei	Butter
Butterschmalz	2 EL Dijonsenf	1 Bund krause Petersilie
edelsüßes Paprikapulver	2 EL Mehl	Salz
Pfeffer		

Für Senf-Dip:

2 EL Dijonsenf	2 TL Crème-fraîche	3 kleine Gewürzgurken
Salz		

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Parmesan	100 ml Milch
50 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die den Blattspinat:

200 g frischer Blattspinat	1 Zwiebel	2 EL gehobelte Mandeln
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Frikadellen:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Hackfleisch mit Mehl, Ei, Gewürzen und Petersilie vermengen. Brötchen aus dem Wasser nehmen, auswringen und unter die Fleischmasse heben. Gedünstete Zwiebeln zum Teig geben und ebenfalls untermengen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für Senf-Dip:

Gewürzgurken fein würfeln. Senf, Crème fraîche und Gewürzgurken miteinander vermengen. Nach Geschmack mit Salz abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser kochen. Parmesan reiben. Kartoffeln abgießen und anschließend stampfen. Mit Parmesan, Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die den Blattspinat:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin andünsten. Spinat waschen, trockenschleudern und ebenfalls in die Pfanne geben. Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mandeln in einer weiteren Pfanne ohne Fett rösten und den Spinat damit garnieren.

Maren Höfle am 29. April 2024