

Kartoffel-Erbesen-Frikadellen mit Lauchgemüse

Für 4 Personen:

Für die Frikadellen:

700 g Kartoffeln, mehlig	Salz	300 g TK-Erbesen
2 Eier	1 Eiweiß	200 g Semmelbrösel
1 TL Majoran, getrocknet	Pfeffer	3 EL Butterschmalz

Für das Lauchgemüse:

2 Stangen Lauch	100 g Karotten	2 EL Butterschmalz
Salz	1 Prise Zucker	100 g Sahne

Die Kartoffeln gut abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten weichkochen.

In der Zwischenzeit die Erbsen in einem Topf mit kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. Das Wasser abschütten und die Erbsen fein mixen oder durch ein Sieb streichen/passieren.

Den Lauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Karotten waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, abziehen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Erbspüree zu den Kartoffeln geben. Eier, Eiweiß, die Hälfte der Semmelbrösel, Majoran, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermischen.

Aus der Masse Frikadellen formen und diese in den restlichen Semmelbröseln wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Frikadellen auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Karottenscheiben und den Lauch darin ein paar Minuten anschwitzen, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Sahne unter den Lauch mischen und einmal durchschwenken.

Lauch auf Teller geben, die Kartoffel-Erbesen-Frikadellen daraufsetzen und servieren.

Sören Anders am 20. Januar 2023