

Gefüllte Frikadellen mit Joghurt-Dip

Für 4 Personen

4 Eier	3 Schalotten	1 EL Butter
100 ml Milch	1 Brötchen vom Vortag	1/2 Bd. glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	600 g gemischtes Hackfleisch	1 TL Majoran, getrocknet
Salz	Pfeffer	1 EL eingel. Kapern
4 EL Pflanzenöl	150 g Friséesalat	2 EL Weißweinessig
1 TL scharfer Senf	3 EL Rapsöl	1 Bund Schnittlauch
250 g Natur-Joghurt (3,8%)	1 Spritzer Zitronensaft	

Für die Füllung die Hälfte der Eier hart kochen, anschließend auskühlen lassen und pellen.

Schalotten schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten darin goldgelb anschwitzen.

Die Milch in einem Topf erhitzen, dann über das gewürfelte Brötchen in einer Schüssel geben und einweichen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Hackfleisch mit der Hälfte der Schalotten, Knoblauch, restlichen (rohen) Eiern, dem eingeweichten Brötchen, Petersilie, Majoran, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich vermischen.

Für die Füllung die hart gekochten Eier würfeln, die Kapern hacken.

Eier, Kapern und restliche Schalotten vermischen.

Die Hackmasse zu Frikadellen formen, jeweils ein Loch hineindrücken und etwas Eier-Schalotten-Masse einfüllen. Hackmasse um die Füllung schließen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin rundherum knusprig braun braten.

Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Aus Essig, Senf, Rapsöl, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen und den Salat damit marinieren. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Joghurt mit Schnittlauch vermischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frikadellen mit dem Joghurtdip und Salat servieren.

Rainer Klutsch am 03. Februar 2021