

# Frikadellen mit Kartoffel-Salat

## Für 4 Portionen

### Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln	4 Eier	3 Schalotten
6 Cornichons	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	

### Frikadellen:

600 g gemischtes Hack	6 Scheiben Toast	1 Ei, 1 Eigelb
3 Schalotten	1 EL scharfer Senf	1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Currypulver	2 Zweige Thymian (Blättchen)	Pfeffer, Salz, Zucker
5 EL Öl		

### Mayonnaise:

2 Eigelb	200 ml Sonnenblumenöl	1 EL Senf
3 EL Gurkenwasser	Pfeffer, Salz	Zucker

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und anschließend pellen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die Eier hart kochen. Die gekochten Eier, die Schalotten und die Gurken würfeln und die Petersilie fein hacken.

Für die Mayonnaise in einer Rührschüssel die Eigelbe gründlich mit einem Schneebesen verschlagen, dann langsam im dünnen Strahl das Öl zugießen und so lange mit dem Schneebesen weiter schlagen, bis eine Mayonnaise entstanden ist. Die restlichen Zutateniterrühren und herzhaft mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Zutaten für den Kartoffelsalat zufügen, gründlich verrühren und noch einmal abschmecken. Wenn die Zeit da ist, eine Stunde durchziehen lassen.

### Tipp:

Für die Mayonnaise müssen Ei und Öl gleich temperiert sein, damit sie gelingt. Also entweder beides aus dem Kühlschrank oder beides aus dem Vorratsschrank.

Für die Frikadellen die Schalotten fein würfeln und in 1 EL Öl glasig andünsten, mit 1 TL Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Vom Toast die Rinde abschneiden und die Scheiben ganz fein zerkrümeln. In einer Schüssel mit dem Hack und allen anderen Zutaten verkneten. Zum Schluss herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse gleichmäßige Buletten formen und im restlichen Öl von jeder Seite ca. 4 Minuten knusprig braun braten, dann den Pfannendeckel auflegen und ca. 3 Min. nachziehen lassen.

Mit dem Kartoffelsalat anrichten.

Frank Rosin am 25. August 2014