

Kartoffel-Salat mit Frikadellen

Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat:

1 kg festk Kartoffeln	2 $\frac{1}{2}$ TL Salz	3 Eier
2 Möhren	150 g Erbsen	2 3 EL Mayonnaise
1 EL Senf	2 mittelgr. saure Gurken	1 Prs. Salz
1 Prs Pfeffer	4 Stängel Petersilie	8 Kirschtomaten

Für die Frikadellen:

1 Brötchen vom Vortag	200 ml Milch	600 g gemisch. Hackfleisch
1 Ei	1 EL Dijon-Senf	1 Prs. Salz
1 Prs. Pfeffer	4 EL Sonnenblumenöl	

Für den Salat die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken. Das Wasser mit 2 TL Salz würzen, aufkochen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten weich garen.

Inzwischen die Eier hart kochen. Die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. Erbsen und Möhren in kochendem Wasser 45 Minuten blanchieren, tiefgekühlte und aufgetaute Erbsen brauchen weniger Zeit. Das Gemüse abgießen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Eier mit kaltem Wasser ebenfalls abschrecken und abkühlen lassen.

Für die Frikadellen das Brötchen in einer kleinen Schüssel mit der Milch begießen und darin einweichen. Das weiche Brötchen gut ausdrücken, in kleine Stücke zupfen und in einer großen Schüssel mit Hackfleisch, Ei, Senf sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten.

Die fertigen Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, noch heiß schälen und in Scheiben schneiden. Die Eier schälen und mit den Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Eier, Gurken, Erbsen und Möhren in einer Schüssel vorsichtig mit Mayonnaise und Senf mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen und ziehen lassen.

Aus der Hackfleischmasse Frikadellen formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin bei starker Hitze goldbraun und knusprig braten. Den Salat noch einmal abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren oder vierteln.

Kartoffelsalat und Frikadellen auf Tellern anrichten und Petersilie und Tomaten garniert servieren.

Frank Rosin am 05. März 2019