

Frikadellen-Spieße mit Kräuter-Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

1 Brötchen, vom Vortag	100 ml Milch, lauwarm	3 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	75 g Butter	500 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei	2 EL Senf, mittelscharf	30 g Butterschmalz
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	16 Scheiben Bacon
600 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	50 g Butter
50 ml Weißweinessig	150 ml Brühe, kräftig	50 ml Sonnenblumenöl
50 g Kräuter, gemischt	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, knapp mit Wasser bedecken und bei geschlossenem Deckel einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln darin nicht zu weich garen. Abgießen und über Nacht auskühlen lassen. Die Rinde des Brötchens abschneiden und das weiße Innere des Brötchens in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss mit der lauwarmen Milch übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten, anschließend etwas abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit der Schalottenmischung, dem Ei, einem Esslöffel Senf und dem eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen. Aus der Hackmasse 16 gleichgroße Frikadellen formen und jedes Bällchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Nun jeweils zwei Bällchen auf einen Holzspieß stecken. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Rosmarin- und Thymianzweige hinzufügen. Dann die Hitze reduzieren und in 5 bis 8 Minuten zu Ende garen. Die Kartoffeln schälen, in drei Millimeter dicke Scheiben hobeln oder schneiden und in eine Schüssel geben. Die gemischten Kräuter abrausen, trockenschütteln und grob hacken. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Mit Weißweinessig und Brühe ablöschen. Einen Esslöffel Senf zugeben und unterrühren. Den Sud drei Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Anschließend das Sonnenblumenöl unter Rühren einlaufen lassen. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben geben. Die gehackten Kräuter zugeben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spieße auf dem Salat anrichten.

Johann Lafer am 13. Februar 2010