

Gefüllte Frikadellen mit Bratkartoffeln

Für vier Portionen

500 g Kalbshackfleisch	3 Stk. getr. Öl-Tomaten	1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe	1 Ei (Kl. M)	1 Brötchen, altbacken
1 Zitrone, unbehandelt	1 TL Senf	2 EL Rapsöl
2 Zweige Petersilie, glatt	8 Scheiben Frühstücksspeck	8 Stk. Büffelmozzarelline
1 Salatgurke	1 Bund Dill	250 g Joghurt, 3,5% Fett
50 ml Sahne	1 EL Kräuternessig	3 Äpfel, säuerlich
2 TL Zucker	600 g Pellkartoffeln, fest	2 Zwiebeln
3 EL Butterschmalz	50 g Schinkenspeck	1 Prise Kümmel, gemahlen
Paprikapulver, edelsüß	Salz, Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die eingelegten Tomaten gut abtropfen lassen und fein schneiden. Anschließend die Mozzarellakügelchen trocken tupfen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Einen Zweig Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Kalbshackfleisch zusammen mit dem Ei, der Petersilie, den eingelegten Tomaten, dem Knoblauch und der Zwiebel in eine Schüssel geben und ordentlich vermengen. Mit Salz, Pfeffer, dem Paprikapulver, dem Senf und etwas Zitronenabrieb würzen. Die Fleischmasse zu acht gleichgroßen Kugeln formen, je eine Mozzarellakugel in die Mitte hineindrücken und daraus gleichmäßige Laibe formen. Die Speckscheiben am äußeren Rand um die Frikadellen wickeln und eventuell mit Holzspießchen feststecken. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten anbraten. Im Backofen für weitere zehn Minuten fertig garen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend die fertigen Kartoffeln gut abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Kartoffeln zufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzen. Bei mittlerer Hitze die Kartoffeln goldgelb und knusprig braten. Die Zwiebel schälen, zusammen mit dem Schinkenspeck in Würfel schneiden und alles mit in die Pfanne geben. Anschließend die Gurke heiß abbrausen, halbieren, mit einem Teelöffel entkernen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Dill waschen, trocken schütteln, vom Stiel zupfen und fein hacken. Anschließend den Dill mit dem Joghurt, der Sahne sowie dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kräuternessig und Zucker würzen. Die Gurken- und die Apfelscheiben unter das Dressing heben und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Die Kalbsfrikadellen mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit der übrigen Petersilie garnieren und den Salat separat dazu reichen.

Horst Lichter am 28. April 2012