

# Kalb-Frikadellen mit Mayonnaise und Bratkartoffeln

## Für vier Portionen

700 g kleine, festk. Kartoffeln	800 g Kalbsoberschale	100 g fetter Speck
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Stangen Staudensellerie	1 Ei
1 EL grober Dijonsenf	2 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer
1 Büffel Mozzarella	80 g Butterschmalz	100 g Frühstücksspeck
1 Bund Petersilie	50 g Butterschmalz	50 g Butter
1 Bund Kerbel	150 ml Rapsöl	1 Eigelb
1 TL Senf	1 unbehandelte Zitrone	

Die Kartoffeln waschen und in einem Dämpfeinsatz auf kochendem Wasser 20 Minuten dämpfen. Anschließend kurz kalt abschrecken und pellen.

Das Kalbsfleisch grob würfeln, den Speck in Streifen schneiden, beides durch die grobe Scheiben des Fleischwolfs drehen. Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Staudensellerie waschen, Fäden ziehen und fein würfeln. Das Kalbshack mit Petersilie, Sellerie, Ei, Senf und Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich mischen.

Den Mozzarella in 12 Würfel schneiden. Zwölf Frikadellen aus der Masse formen, in die Mitte jeweils ein Stück Mozzarella drücken, rundum gut verschließen. Die Frikadellen im heißen Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen 5-8 Minuten zu Ende garen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Den Frühstücksspeck würfeln. Die Petersilie abrausen, trocknen und hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin rundherum goldbraun anbraten. Speck zugeben und 2-3 Minuten mit braten lassen. Butter und Petersilie zufügen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kerbel abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Kerbel mit dem Rapsöl fein pürieren. Eigelb und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Kerbelöl langsam zugeben und unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zitronenschale fein abreiben und zugeben. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kerbelmayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Bratkartoffeln mit den Frikadellen auf einer großen Platte anrichten und die Mayonnaise in kleinen Schalen dazu servieren.

Johann Lafer am 10. September 2016