

Lamm-Kartoffel-Frikadellen

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln	Salz	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3-4 EL Butterschmalz	1 Msp. Kurkuma
1 Msp. Kreuzkümmel	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon
1/2 Bund Koriander	1 Bio-Zitrone	500 g Lammfleisch
1 Ei	1 Salatgurke	250 g griech. Joghurt
1 Romanasalat	2-3 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten, pellen und leicht auskühlen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, mit Kurkuma und Kreuzkümmel würzen, anschließend abkühlen lassen. Petersilie, Estragon und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Lammfleisch durch den Fleischwolf drehen, dann die Kartoffeln durch den Fleischwolf drehen. Zum Gehackten die Zwiebeln, die Kräuter, das Ei, Zitronenschale und etwas Salz geben und alles gut vermischen. Aus der Masse kleine ovale Frikadellen formen und in einer Pfanne mit 2-3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten, dann in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen fertig garen. Die Gurke waschen und grob reiben oder raspeln, leicht salzen und ein paar Minuten ziehen lassen. Dann gut ausdrücken und mit Joghurt mischen, mit Salz abschmecken. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und klein schneiden. In eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft, 2-3 EL Olivenöl und Salz abschmecken.

Die Frikadellen mit Joghurt und Salat anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 19. August 2015