

# Frittierte Rindfleisch-Kroketten mit Kopfsalat

**Für 4 Personen**

**Für die Bitterballen:**

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	3 EL Butter
1 EL Mehl	100 ml Sahne	200 ml kräftige Rinderjus
Salz	1 Lorbeerblatt	300 g gepök., gek. Rinderbrust
4 Zweige Zitronenthymian	Pfeffer	Cayennepfeffer
Muskatnuss	Mehl	6 EL Semmelbrösel
1 Ei		

**Salat:**

1 Schalotte	1 EL Honigsenf	1,5 EL eingelegte Kapern
2 EL Estragonessig	1 EL Haselnussöl	2 EL Rapsöl
50 ml Gemüsebrühe	Salz	Zucker
Pfeffer	50 g grüne Oliven	2 gut weich gekochte Eier

1 Kopfsalat

**außerdem:**

1,2 l Frittieröl	1 Pck. Gartenkresse
------------------	---------------------

Für die Krokettenmasse Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauchwürfel darin andünsten.

Das Mehl überstäuben und kurz mit andünsten.

Unter Rühren mit Sahne und der Jus ablöschen. Etwas Salz und Lorbeerblatt zugeben. Mindestens 20 Minuten sacht sehr dickflüssig einkochen lassen.

Rinderbrust fein würfeln. Thymian abspülen, trocken schütten und die Blättchen abzupfen. Thymian fein hacken. Mit Rinderbrust unter die Sauce mischen.

Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken und kühl stellen.

Für das Dressing Schalotte schälen und fein würfeln. Mit Senf, Hälfte Kapern, Essig, Ölen und der Brühe fein mixen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Oliven und gekochte Eier grob hacken.

Frittierfett in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Übrige Kapern darin sacht frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kopfsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden.

Kresse abspülen, abtropfen lassen und vom Beet schneiden.

Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einem Teller verteilen. Ei verquirlen. Die Krokettenmasse mit einem Löffel abstechen, zu Bällchen formen.

Krokettenbällchen zunächst in Mehl wenden. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen und dann in Semmelbröseln panieren.

Die Bitterballen im heißen Frittierfett portionsweise knusprig frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen und leicht salzen.

Salat und Dressing mischen, auf Tellern verteilen. Das gehackte Ei, Oliven, Kresse und die frittierten Kapern darüber streuen.

Die heißen Bitterballen aufsetzen und servieren.

Michael Kempf am 21. November 2017