

Kartoffel-Frikadelle mit Salat

Für zwei Personen

Für Frikadellen, Salat:

1 kg festk. Kartoffeln	100 g Speck	1 große weiße Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 EL Meerrettich	3 Eier
30 g Butter	80 g Butterschmalz	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Thymian	Speisestärke
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

100 g gemischter Blattsalat	1 Zitrone	100 g Naturjoghurt
100 ml Milch	Salz	Pfeffer

Für Frikadellen, Salat:

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Wasser garen. Abgießen, pellen und leicht abkühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken.

Speck klein schneiden. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.

Petersilie, Schnittlauch und Thymian abrausen und trockenwedeln.

Petersilie und Schnittlauch fein schneiden, Blättchen vom Thymian abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Kartoffelmasse mit Schnittlauch, Thymian, Speck und Zwiebeln aus der Pfanne, Stärke, Eigelbe und Meerrettich vermengen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Klarsichtfolie auslegen, die Kartoffelmasse darauf platzieren und alles einrollen. Rolle in den Kühlschrank geben. Anschließend die Folie entfernen und Scheiben von der Rolle schneiden. Knoblauch andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben mit angedrückten Knoblauch und Thymian darin goldbraun ausbacken. Butter hinzugeben und aufschäumen. Kartoffelfrikadellen aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie zur aufgeschäumten Butter und dem Knoblauch in die Pfanne geben und kurz vor dem Servieren über die Frikadellen geben.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Joghurt mit Zitronensaft und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Sollte der Salat einmal etwas welk sein, dann können Sie ihn mit einem kleinen Trick wieder auffrischen: Salat einfach in Eiswasser geben, ziehen lassen und in einem Küchenpapier trocknen. Schon sind die Salatblätter wieder frisch! Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 01. April 2020