

Feta-Frikadellen mit Kartoffel-Stampf, Paprika-Gemüse

Für zwei Personen

200 g Hackfleisch vom Schwein	200 g Hackfleisch vom Rind	300 g feste Kartoffeln
50 g Semmelbrösel	200g bunte Paprika	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 Zitrone	100 g Feta-Käse
2 Eier	100 g Butter	150 ml Gemüsefond
2 EL scharfer Senf	2 EL Schmand	1 Muskatnuss, Öl
Butter, Chili Salz	Zucker, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Hackfleisch, die Semmelbrösel, den Feta-Käse, zwei Esslöffel scharfer Senf und zwei Eier in eine Schüssel geben und zusammenkneten. Bei einer Brat-Geschmacksprobe mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Frikadellen formen. Anschließend die Frikadellen in einer Mischung aus Öl und Butter anbraten. Die Paprika waschen, schälen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und mit der Schalotte kleinschneiden. Die Paprika in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Anschließend die Schalotte und den Knoblauch hinzugeben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen. Es wird mit dem Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt. Die Kartoffeln mit der Butter stampfen. Anschließend etwas Muskatnuss reiben und abschmecken. Die Feta-Frikadellen mit dem Kartoffelstampf und dem Paprika-Gemüse auf dem Teller anrichten und servieren.

Jörg Waßmann am 09. Dezember 2013