

Geschmorte Gurken mit Mett-Bällchen und Kartoffeln

Für zwei Personen

150 g Mett	50 g gewürfelter Speck	500 g vorw. festk. Kartoffeln
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	4 mittelgroße Tomaten	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	5 EL Paniermehl	1 Prise Zucker
1 EL Tomatenmark	1 Ei	1 TL Worcestersauce
Pflanzenöl	Balsamico-Essig	1 Lorbeerblatt
1 Prise Paprikapulver	1 Prise Knoblauchpulver	Salz, Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser und dem Lorbeerblatt erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in dem kochenden Wasser gar kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Gurke schälen und längs halbieren. Mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. Die Gurke in Würfel schneiden. Die Tomaten häuten, die Stielansatz entfernen und in kleine Stücke schneiden. Eine Zwiebel abziehen und würfeln. Den Speck ebenfalls würfeln. In einem Topf etwas Pflanzenöl erhitzen, dann den Speck hinzugeben und kurz anbraten. Anschließend die Zwiebeln dazu geben und glasig anschwitzen. Nun die Gurken und etwas später die Tomaten hinzugeben, salzen, pfeffern und mit Wasser ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten schmoren lassen. Die zweite Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Mett in eine Schüssel geben, das Paniermehl und das Ei dazugeben und die Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls dazugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken und alles gut vermengen. Aus dem Teig kleine Bällchen formen und in der Pfanne braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Wenn die Gurken leicht bissfest gegart sind, mit etwas Balsamico, dem Tomatenmark, dem Knoblauchpulver, Pfeffer, Salz und dem Zucker abschmecken. Die Kartoffeln mit den geschmorten Gurken auf Tellern anrichten, die Mettbällchen dazugeben und servieren.

Andreas Werther am 14. April 2014