

Buletten mit Kartoffel-Pesto-Salat

Für 4 Personen:

Buletten:

400 g Hackfleisch	1 Ei	1/2 Toastbrot
200 ml Schmand	2 Schalotte	2 Knoblauchzehe
2 reife Feigen	1 kl. milde Chilischote	2 EL Sesam (schwarz/weiß)
Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Olivenöl		

Salat:

200 g Schafskäse	400 g festk. Kartoffeln	125 g Basilikum
50 g Parmesan		

Pesto:

20 g Pinienkerne	50 g getrock. Tomaten	100 g Olivenöl
100 g Rucola	100 ml Essig	

Das Brötchen in Milch einweichen. Kartoffeln mit Schale in einem Topf bissfest kochen. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Buletten:

Die Schalotte, Knoblauch, Feigen und Chilischote feinwürfeln. Mit dem Ei, eingeweichten Brötchen, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Alles gut durchmischen, mit einem Schneebesen oder mit der Hand. Aus der Hackfleischmasse Buletten formen, beidseitig in Sesam wälzen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Salat:

Schafskäse in Scheiben schneiden, nach Belieben kurz im Ofen gratinieren und auf die Buletten legen. Im Ofen für 10 min fertig garen, nach 5 min. Grill/Oberhitze einschalten.

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Essig mit warmem Wasser, Salz und Pfeffer vermischen, zu den Kartoffeln geben und diese damit marinieren. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und zusammen mit dem Rucola und Basilikum-Pesto zu den Kartoffeln geben.

Pesto:

Pinienkerne anrösten, Parmesan reiben und mit Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl und Knoblauchzehe in einen Becher geben und pürieren.

Die Buletten aus dem Ofen holen und anrichten.

Nelson Müller am 08. April 2020