

# Frikadellen mit Bratkartoffeln und zweierlei Dip

## Für zwei Personen:

### Für die Frikadellen:

200 g Rinderhack	100 g Lammhack	100 g Semmelbrösel
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	1 Ei
2 EL Dijonsenf	1 Stück Ingwer	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Bratkartoffeln:

3 mittelgr. festk. Kartoffeln	1 große, rote Zwiebel	2 Wacholderbeeren
1 TL Kümmel	1 Lorbeerblatt	1 Nelke
Butterschmalz		

### Für den ersten Dip:

1 Knoblauchzehe	1 Ei	2 EL Dijonsenf
400 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

### Für den zweiten Dip:

1 rote Paprikaschote	stückige Tomaten	2 EL Zucker
1 TL Chilisalz		

## Für die Frikadellen:

Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer waschen und fein reiben. Zwiebel mit Fleisch, zwei Drittel der Semmelbrösel, Knoblauch, etwas Ingwer, Rosmarin, Thymian, Senf, Ei, Salz und Pfeffer vermengen und zu Frikadellen formen. Frikadellen in den restlichen Semmelbröseln wenden und ausbacken.

## Für die Bratkartoffeln:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend in Butterschmalz knusprig anbraten.

Zwiebel abziehen, klein hacken und mitanbraten. Lorbeerblatt abzupfen. Wacholderbeeren, geriebenen Kümmel, Lorbeerblatt und Nelke zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben und vorm Servieren wieder entfernen.

## Für den ersten Dip:

Ei aufschlagen. Öl langsam hinzugeben und eine Mayonnaise mit dem Stabmixer hochziehen. Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit Senf, Salz und Pfeffer zur Mayonnaise geben.

## Für den zweiten Dip:

Paprika schälen, halbieren und vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien. Paprika mit den Tomaten, Zucker und dem Chilisalz mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Neumann am 15. Juni 2020