

Frikadellen mit Kartoffel-Stampf und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	Butterschmalz	1 TL Senf
2-3 Zweige Thymian	2-3 Zweige Majoran	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zitrone	250 g Joghurt
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz	

Für den Kartoffelstampf:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	2 TL Butter	4 EL Vollmilch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 TL Senf

Für die Frikadellen:

Das Brötchen in lauwarmes Wasser legen. Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Senf, Kräuter, Ei, Salz und Pfeffer dazugeben und gut miteinander verkneten. Das gut ausgedrückte Brötchen dazugeben und nochmals verkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen und auf einen Teller beiseitelegen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleischbällchen in die Pfanne geben und etwas andrücken. Bei mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig braten.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln, salzen und beiseitestellen.

Nach 10 Minuten Wasser aus der Schüssel kippen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Joghurt mit Zitronensaft, Dill und Salz verrühren und zu den Gurken geben.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Abgießen. Milch in einem Topf erwärmen. Zu den gekochten Kartoffeln Butter und Milch dazugeben, alles stampfen und mit Muskat, Salz und etwas Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Senf zu den Frikadellen auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kamilla Kowalewski am 07. März 2022