

Frikadellen vom Entrecôte, Zwiebelringe, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

400 g Entrecôte	2 Zwiebeln	2 Eier
Butter	100 g mittelscharfer Senf	100 g Tomatenketchup
10 EL Panko	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebelringe:

3 Zwiebeln	Butter	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Stampfkartoffeln:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	250 g Butter	50-100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	200 g saure Sahne
1 Bund Dill	Salz	Pfeffer

Für die Frikadellen:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden, dann anbraten. Senf unterrühren, in eine Schale füllen und abkühlen lassen.

Entrecôte durch einen Fleischwolf drehen und mit restlichen Zutaten vermengen. Abgekühlte Zwiebel-Senf-Masse zugeben und alles gut verkneten. Frikadellen formen und auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für 15-20 Minuten in den Ofen schieben. Ggf. die Temperatur des Ofens erhöhen.

Frikadellen aus dem Ofen nehmen und evtl. noch mal mit Butter in der Pfanne nachbraten. Bis zum Servieren warmhalten.

Für die Zwiebelringe:

Zwiebeln abziehen und in Zwiebelringe schneiden. Zwiebelringe in Butter und Öl anbraten und zur Seite stellen. Ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Stampfkartoffeln:

Topf mit kochendem gesalzenen Wasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und in das gesalzene kochende Wasser geben.

Kartoffeln abgießen, mit Butter und Milch stampfen und mit Muskatnuss abschmecken. Kartoffelstampf im Ring anrichten.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und mit einem Hobel in Scheiben schneiden. Saure Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und ruhen lassen. Dill fein schneiden und unterheben.

Carlo Bode am 14. Oktober 2024