

Buletten mit Renates Kartoffel-Salat

Für 4 Portionen

Buletten:

3 Schalotten	3 EL neutrales Pflanzenöl	1 TL Zucker
2 EL Kapern (abgetropft)	6 Scheiben Toastbrot	250 ml warme Milch
600 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei	1 Eigelb
3 EL gehackte Petersilie	2 EL scharfer Senf	1 TL Paprikapulver edelsüß
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 Bund Petersilie

Salat:

600 g festk. Kartoffeln	4 Eier	3 Schalotten
6 Cornichons	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	

Mayonnaise:

2 Eigelb	200 ml Sonnenblumenöl	1 EL Dijon-Senf
3 EL Gurkensud	1 Prise Zucker	

Für den Salat die Kartoffeln waschen und in ausreichend kochendem Salzwasser mit Schale weich garen. In der Zwischenzeit für die Mayonnaise die Eigelbe in einem hohen Rührgefäß mit dem Stabmixer aufschlagen. In einem dünnen Strahl das Öl langsam einfließen lassen, dabei immer weiter mixen, bis sich Eigelbe und Öl cremig verbinden. Dijon-Senf und Gurkensud unterrühren. Die Mayonnaise mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank kalt stellen.

Die weichen Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, noch heiß schälen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier etwa 8 Minuten hart kochen. Währenddessen die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Gurken würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Die hartgekochten Eier abschrecken, kurz abkühlen lassen, dann schälen und in Achtel schneiden. Alle Zutaten für den Kartoffelsalat sorgfältig vermischen. So viel Mayonnaise unterheben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Ganze noch einmal mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen und ziehen lassen.

Für die Buletten die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Einen EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze 4 Minuten glasig schwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Die Kapern fein hacken. Die Toastscheiben entrinden, würfeln und kurz in der warmen Milch einweichen.

Die Toastwürfel leicht ausdrücken, dann mit Schalotten, Kapern, Hackfleisch, Ei, Eigelb, Petersilie, Senf und Paprikapulver verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen acht gleich große Buletten formen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten darin bei starker Hitze von jeder Seite etwa 4 Minuten knusprig braun braten. Die Temperatur reduzieren, den Pfannendeckel auflegen und das Fleisch etwa 3 Minuten nachziehen lassen.

Die Buletten mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren. Tipp: Für den besten Geschmack den Kartoffelsalat über Nacht gekühlt ziehen lassen.

Tipp: Für die Mayonnaise müssen Ei und Öl gleich temperiert sein, damit sie gelingt. Also entweder beides aus dem Kühlschrank oder beides aus dem Vorratsschrank.

Frank Rosin am 13. Juli 2015