

# Kartoffel-Salat, Petersilien-Gurken-Soße, Frikadellen

## Für 4 Personen:

### Für die Mayonnaise:

2 frische Eigelb	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
2 TL Senf	100 ml Rapsöl	

### Für die Soße:

1 Bund glatte Petersilie	1 Gurke	1 rote Zwiebel
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	Olivenöl, Honig

### Für den Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	300 g saure Sahne	100 g Mayonnaise
Salz, Pfeffer	200 ml milder Essig	200 ml Apfelsaft
Zutaten	500 g Rinderhackfleisch	2 Schalotten
Knoblauch	einige Zweige Petersilie	2 EL Senf
2 Scheiben Dinkeltoast	Salz, Pfeffer	1 Prise Paprikapulver
1 Ei	Olivenöl	

### Für die Mayonnaise:

Bei der Herstellung der Mayonnaise sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Das Eigelb mit Salz, Pfeffer und Senf mixen. Das Öl zunächst tropfenweise unter ständigem Rühren dazugeben. Sobald eine cremige Bindung entsteht, die Ölmenge erhöhen. Dabei ständig weiterrühren. Noch einmal alles kräftig mixen, mit Zitronensaft sowie nach Geschmack Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

### Für die Soße:

Die Petersilie waschen und fein schneiden. Die Gurke ebenfalls waschen und mit Schale fein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten miteinander vermengen. Die Soße mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft sowie Honig abschmecken und etwas Olivenöl verfeinern.

### Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln (mittlere Größe, vorzugsweise Sorte Linda) in Salzwasser kochen und pellen. Apfelsaft und Essig in einen Topf geben und auf 200 ml einkochen. Kartoffeln und Essig etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der Essigreduktion übergießen. Salzen, pfeffern, alles vermengen und kurz durchziehen lassen. Zum Schluss die selbst hergestellte Mayonnaise und die saure Sahne unterheben.

Man kann Salat auch sehr gut am Vortag zubereiten.

Zutaten Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Beides in etwas Olivenöl anschwitzen und abkühlen lassen. Die Petersilie waschen, trocknen und hacken. Das Toastbrot einweichen, kräftig ausdrücken und zerkleinern. Das Hackfleisch mit den vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Ei und Senf hinzufügen und alles gut verkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. 8 Frikadellen formen und in etwas Olivenöl bei mittlerer Temperatur braten. Die Frikadellen nach circa 5 Minuten wenden. Auf einem Küchentuch kurz entfetten und mit Soße und Kartoffelsalat servieren.

Tarik Rose am 13. September 2021