



Kochen

Kartoffel-Landgurken-Salat mit Minifrikadellen

Montag, 17.06.2024

Von Alexander Wulf

Für 6 Personen

Zutaten für den Salat

6 Kartoffeln festkochend
2 Gurken, z. B. Landgurken oder Schlangengurken
4 Schalotten, klein geschnitten
150 ml Sonnenblumenöl
Saft von 2 Zitronen
100 ml Geflügelfond
50 ml Apfelsaft
Salz und frischer schwarzer Pfeffer
1 TL Senf, mittelscharf
2 EL Rosenwasser
Eine Prise Zucker oder Honig
1 Bund Dill, fein geschnitten
Als Dekoration: 4-5 Radieschen

Für die Minifrikadellen

500 g Gehacktes, gemischt
2 Zwiebeln, in 50 g Butter angebraten und abgekühlt
1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
1 Ei
1 altes Brötchen in 100 ml Milch eingelegt
1 TL Senf, mittelscharf
1 EL Petersilie gehackt und etwas Koriander
1 Msp. Paprikapulver, geräuchert
1 TL Sojasauce, dunkel
Salz und frischer schwarzer Pfeffer
2 EL Mehl
50 ml Olivenöl, Butterschmalz oder Schweineschmalz



Zubereitung des Salats

1. Kartoffeln mit Schale bissfest kochen. Das Kochwasser mit Lorbeerblatt und Prise Kümmel würzen.
2. Vorgekochte Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
3. Gurken schälen und Kerne mit einem Löffel rausholen, klein schneiden und mit Salz und frischem Pfeffer würzen, für ca. 15 Minuten ziehen lassen und auf ein Sieb geben. Das Salz entzieht den Gurken die Flüssigkeit und verwässert nicht zu sehr das Dressing.
4. Schalotten in 50 Öl anschwitzen.
5. Mit Geflügelfond und Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht.
6. Saft von der Zitrone dazugeben und mit dem Senf verfeinern.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen und das restliche Öl zugeben.
8. Mit feingeschnittenem Dill und gegebenenfalls einer Prise Zucker oder Honig abschmecken.
9. Dressing über Kartoffeln geben und am besten ½ Stunde ziehen lassen. 9. Gurken dazugeben und gegebenenfalls mit Radieschen verschönern.

Tipp: Honig als Süße gibt Dressing besonderen Touch.



Zubereitung der Mini-Frikadellen

500 g Gehacktes, gemischt
2 Zwiebeln, in 50 g Butter angebraten und abgekühlt
1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
1 Ei
1 altes Brötchen in 100 ml Milch eingelegt
1 TL Senf, mittelscharf
1 EL Petersilie gehackt und etwas Koriander
1 Msp. Paprikapulver, geräuchert
1 TL Sojasauce, dunkel
Salz und frischer schwarzer Pfeffer
2 EL Mehl
50 ml Olivenöl, Butterschmalz oder Schweineschmalz

Tipp: Alex gibt Frikadellen gerne kurz vorm Anbraten noch für ca. 10 Min. in den Kühlschrank. Er hat das Gefühl, dass sich das Hackfleisch dadurch besser verbindet.