

Bratkartoffel-Salat mit Kalbs-Frikadelle und Apfel-Senf

 happy-mahlzeit.com/2021/12/11/bratkartoffel-salat-mit-kalbs-frikadelle-und-apfel-senf

Zutaten für 2 Personen

Für den Salat:

- 3 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Butterschmalz

Für die Mayonnaise:

- 1 Ei, zimmerwarm
- 1/2 Knoblauchzehe
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- Weißweinessig
- 2 EL gekörnter Senf
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für den Senf:

- 100 g mittelscharfer Senf
- 1 Apfel
- 200 ml Pflanzenöl
- 3 EL Kräuternessig
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1/2 Bund Dill
- Salz
- Pfeffer

Für die Frikadellen:

- 250 g Kalbshackfleisch
- 1 Brötchen, vom Vortag
- 50 g Paniermehl
- 3 Eier
- 1 EL Kapern
- 2 TL mittelscharf Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Butterschmalz

- Frittieröl
- Mehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Mayonnaise das Ei trennen und das Eigelb mit dem Stabmixer aufschlagen. Pflanzenöl nach und nach hinzugießen. Mit Senf, Weißweinessig, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen, pressen und unterrühren.

Für den Salat die Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur mit Butterschmalz ca. 20 Minuten kross braten. Anschließend auf Küchenpapier abkühlen lassen.

Lauchzwiebeln waschen, in ca. 2 cm breite Ringe schneiden, in kochendem Wasser blanchieren und mit den Kartoffeln in einer Schüssel mit der Mayonnaise marinieren.

Für den Apfel-Senf Dill abrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Pflanzenöl mit Senf, einer Prise Zucker, Kräuternessig und Dill zu einer cremigen Sauce vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. Mit Butter und restlichem Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren und mit der Senfmischung vermengen.

Für die Kalbs-Frikadellen einige Kapern mehlieren, in einem aufgeschlagenen Ei und anschließend in ein wenig Paniermehl wälzen. Kurz in heißem Öl frittieren.

Brötchen einweichen und ausdrücken. Hackfleisch mit restlichen Kapern und Brötchen vermengen. Die restlichen Eier, das Tomatenmark und den Senf dazugeben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten. Je nach Konsistenz mit Paniermehl binden und Frikadellen formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils 4 – 5 Minuten hellbraun braten. Dabei nur einmal wenden, damit sie schön Farbe annehmen und nicht zerfallen.

Bratkartoffel-Salat mit Frikadelle und Apfel-Senf auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Maximilian Klapsing

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Dezember 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht