



Extragang: Johannes B. Kerner

Frikadellen à la Johannes

Zutaten für 4 Personen

- Für die Frikadellen:** Für die Bouletten das Hack mit den Eiern gut durchmischen. Anschließend den Senf, das Tomatenmark und die Semmelbrösel einarbeiten. Nun nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Chilissalz würzen.
- 400 g Rinderhack
 - 400 g Hack halb/halb
 - 2 Eier
 - 2 TL Senf
 - 1 TL Tomatenmark
 - Etwas Semmelbrösel oder ein altbackenes Brötchen
 - 1 kl. Zwiebel
 - Sojasauce
 - Pfeffer, Salz
 - Chilissalz
- Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne andünsten und mit in die Hackfleischmasse geben.
- Aus der Masse Frikadellen formen und in einer Pfanne mit reichlich Öl anbraten.
- Für Salat und Dressing:** Von dem Kopfsalat einige Blätter lösen und nach Belieben zerkleinern.
- 1 Kopfsalat
 - 70 ml Sahne
 - Gutes Öl
 - ¼ Bund Schnittlauch
 - Fleur de Sel
- Aus Sahne, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.
- Den Schnittlauch in kleine Ringe schneiden und mit in das Dressing geben.
- Den Salat auf Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln und die Frikadellen daneben legen. Nach Belieben noch mit Chilissalz und Fleur de Sel würzen.