

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2021 ▪
Tagesmotto „Typisch Deutsch“ mit Nelson Müller



Shanti Wild

Vegetarische Frikadellen mit Senf-Dip und Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

300 g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Gurke
1 Bund Schnittlauch
150 ml Gemüsefond
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 15 Minuten weich kochen.

Währenddessen Zwiebel schälen, würfeln und in Butterschmalz glasig braten. Danach mit ganzem Gemüsefond ablöschen.

Gekochte Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel-Fond-Mischung darüber geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken entkernen und in feine Scheiben schneiden. Zu den Kartoffeln geben.

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Kartoffel-Gurken-Salat bestreuen.

Für den Senf-Dip:

3 EL Mayonnaise
3 EL Sauerrahm
3 TL scharfer Senf
3 Gewürzgurken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Gewürzgurken in kleine Würfelchen schneiden. Mayonnaise, Sauerrahm und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Gewürzgurken vermengen.

Für die vegetarischen Frikadellen:

300 vegetarisches Hack
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Brötchen vom Vortag
1 Ei
½ Bund Petersilie
1 EL scharfer Senf
1 TL scharfes Paprikapulver
1 TL mildes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Neutrales Öl, zum Anbraten

Brötchen in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und mit Petersilie in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Danach aus der Pfanne nehmen und zum Hack geben. Eingeweichtes Brötchen, Senf, Zwiebel-Petersilien-Mischung hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver ordentlich würzen. Ei hineingeben, alles durchkneten und zu Frikadellen formen. Danach in Butterschmalz rundum anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.