

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2020** ▪  
**Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Thomas Neumann**

**Frikadellen mit Bratkartoffeln und zweierlei Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

200 g Rinderhack  
 100 g Lammhack  
 100 g Semmelbrösel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 2 EL Dijonsenf  
 1 Stück Ingwer  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 Olivenöl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer waschen und fein reiben. Zwiebel mit Fleisch, zwei Drittel der Semmelbrösel, Knoblauch, etwas Ingwer, Rosmarin, Thymian, Senf, Ei, Salz und Pfeffer vermengen und zu Frikadellen formen. Frikadellen in den restlichen Semmelbröseln wenden und ausbacken.

**Für die Bratkartoffeln:**

3 mittelgroße festkochende Kartoffeln  
 1 große, rote Zwiebel  
 2 Wacholderbeeren  
 1 TL Kümmel  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Nelke  
 Butterschmalz, zum Anbraten

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend in Butterschmalz knusprig anbraten. Zwiebel abziehen, klein hacken und mitanbraten. Lorbeerblatt abzupfen. Wacholderbeeren, geriebenen Kümmel, Lorbeerblatt und Nelke zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben und vorm Servieren wieder entfernen.

**Für den ersten Dip:**

1 Knoblauchzehe  
 1 Ei  
 2 EL Dijonsenf  
 400 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei aufschlagen. Öl langsam hinzugeben und eine Mayonnaise mit dem Stabmixer hochziehen. Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit Senf, Salz und Pfeffer zur Mayonnaise geben.

**Für den zweiten Dip:**

1 rote Paprikaschote  
 Stückige Tomaten, aus der Dose  
 2 EL Zucker  
 1 TL Chilisalz

Paprika schälen, halbieren und vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien. Paprika mit den Tomaten, Zucker und dem Chilisalz mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.