

Gebackene Kartoffelfrikadellen mit lauwarmem Gurkensalat

Für 4 Personen

Zutaten:	Frikadellen	Gurkensalat
500 g	Pellkartoffeln, mehlig	1 -2 Salatgurken
	Salz, Muskat, Pfeffer	3 EL Essig
50 g	Butter, flüssig	1 EL Honig
1 EL	Petersilie, gehackt	200 g Crème fraîche
1	Eigelb	Schalotte, gewürfelt
30 g	Cornflakes	1 Limette, Schale
60 g	Mehl	2 EL Tomatenwürfel
1 -2	Eier	Estragon, gezupft
	Semmelbrösel zum Panieren	Salz, Cayennepfeffer
	Butterschmalz zum Braten	
	Blattsalate zum Garnieren	

Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 20 Minuten, plus 30 Minuten Wartezeit

1. Die Kartoffeln in Salzwasser garen, gut ausdämpfen, pellen und zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Die Flüssige Butter, die gehackte Petersilie und das Eigelb zugeben. Die leicht zerdrückten Cornflakes unter die Kartoffelmasse mischen. 30 Minuten quellen lassen.
2. Aus der Kartoffelmasse gleich große, ca. 50 – 60 g schwere Kugeln formen. Diese erst in Mehl und verrührtem Ei, dann in den Bröseln wälzen. Aus den panierten Kugeln nun Frikadellen formen und in Butterschmalz goldgelb braten. Auf dem lauwarmen Gurkensalat anrichten. Mit Blattsalaten dekorieren.
3. Für den Salat die Gurken schälen, das Kerngehäuse ausschneiden und in Halbmonde schneiden.
4. Den Honig in einer Pfanne auflösen, mit Essig ablöschen und einkochen. Die Gurkenscheiben dazugeben und glasieren. Die glatt gerührte Crème fraîche mit den Schalotten und der Limonenschale vermische. Die Tomatenachtel und die Estragonblätter dazugeben und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die glasierten Gurken dazugeben.

Statt Crème Fraîche evtl. Crème Légère nehmen