

Frikadellen à la Johannes mit Salat

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/johannes-b-kerner-frikadellen-a-la-johannes-mit-salat/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Frikadellen:

- 400 g Rinderhack
- 400 g Hack halb/halb
- 2 Eier
- 2 TL Senf
- 1 TL Tomatenmark
- Etwas Semmelbrösel oder ein altbackenes Brötchen
- 1 kleine Zwiebel
- Sojasauce
- Pfeffer
- Salz
- Chilisalz

Zubereitung:

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 Chilisalz würzen.

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:

- 1 Kopfsalat
- 70 ml Sahne
- Gutes Öl
- ¼ Bund Schnittlauch
- Fleur de Sel

Zubereitung:

Von dem Kopfsalat einige Blätter lösen und nach Belieben zerkleinern.

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 Chilisalز und Fleur de Sel würzen.

Rezept: Johannes B. Kerner

Quelle: Kerners Köche 28.4.2018