

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2024 ▪
Leibgerichte mit Mario Kotaska



Svetozar Savić

Frikadellen mit Kartoffelpüree, geschmolzenen Zwiebeln und Tomaten-Paprika-Gurken-Salat mit Feta

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
100 ml Milch
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser etwa 15-20 Minuten garkochen. Dann abgießen und zurück in den Topf geben. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter und Milch hinzufügen und gut vermengen, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Frikadellen:

400 g Kalb-Hackfleisch
1 altbackendes Brötchen
1 Zwiebel
2-3 Anchovis
1 Ei
120 ml Milch
1 TL Senf
2 Zweige Majoran
¼ Bund glatte Petersilie
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Piment d'Espelette
1 TL getrockneter Oregano
2 EL Paniermehl
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Brötchen in Milch einweichen. Petersilie und Majoran hacken. In einer Schüssel Hackfleisch, Zwiebel, Petersilie, Majoran, Anchovis, Ei, eingeweichtes Brötchen, Paniermehl (nach Bedarf), Senf, Paprikapulver, Piment d'Espelette, Oregano, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und die Frikadellen in etwas Öl von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie durchgegart sind.

Für die Zwiebeln:

3 große Gemüsezwiebeln
2 EL Butter
1 EL Öl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne in Butter und Öl bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten braten, bis sie weich und goldbraun sind. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Salat: Tomaten würfeln. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und würfeln. Gurke schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Feta würfeln. Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Feta in einer Schüssel vermengen. Olivenöl und Rotweinessig hinzufügen und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

- 3 Tomaten
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Gurke
- 1 kleine rote Zwiebel
- 100 g Feta
- 1 EL Rotweinessig
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.