

Griechische Frikadellen, Kartoffel-Chips, Tsatsiki

Für zwei Personen

Für die Suzuki:

150 g Lammhack	150 g Rinderhack	150 g Kalbshack
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Ei
400 g Schafskäse	2 EL Semmelbrösel	1 TL Senf, mittelscharf
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Kartoffelchips:

250 g festkochende Kartoffeln	Frittierfett	Salz, Pfeffer
-------------------------------	--------------	---------------

Für das Tsatsiki:

1 Schlangengurke	2 Knoblauchzehen	500 g Speisequark, 40%
200 g Naturjoghurt	3 EL Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 grüne Oliven	5 braune Oliven
----------------	-----------------

Zu Beginn das Frittierfett in die Fritteuse geben und dieses erhitzen. Das Lammhack mit dem Rinderhack und dem Kalbshack vermischen. Das Ei aufschlagen und zusammen mit dem Senf und den Semmelbröseln unter die Masse mischen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und ebenfalls dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Frikadellen formen. Den Schafskäse zerbröseln und je einen Teelöffel voll in die Mitte der Frikadellen drücken. In einer Pfanne mit dem Butterschmalz langsam anbraten. Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Kartoffelscheiben darin kurz ankochen und sie anschließend in die Fritteuse geben. Den Quark und den Naturjoghurt in eine Schüssel geben. Die Schlangengurke in dünne Scheiben raspeln und mit in die Schüssel geben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit der Sahne ebenfalls in die Schüssel geben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelchips aus der Fritteuse holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die griechischen Suzuki gefüllt mit Schafskäse, Kartoffelchips und Tsatsiki auf Tellern anrichten und mit den grünen und braunen Oliven garnieren.

Jörg Stechow am 20. August 2014