

Gurken-Salat mit Kalb-Frikadelle

Für 4 Portionen

1 Salatgurke	Salz	5 Schalotten (75 g)
3-4 EL Olivenöl	ca. 4 Stiele Dill	34 EL Weißwein-Essig
2 EL Sweet Chilisauce	1 $\frac{1}{2}$ TL Senf	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Brötchen vom Vortag
1 Zweig Rosmarin	500 g Kalbshackfleisch	1 Ei (Gr. M)
ca. 20 g Butterschmalz		

Gurke waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Kerne entfernen und die Hälften in kleine Würfel schneiden. Gurkenwürfel leicht salzen und 2 Stunden stehen lassen.

Schalotten schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin andünsten und auskühlen lassen.

Dill waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden. Essig, Chilisauce, 1/2 TL Senf, Curry, etwas Salz, Pfeffer und Zucker, 1/3 der Schalottenwürfel und Dill verrühren. 2-3 EL Olivenöl zum Schluss unterrühren. Gurkenwürfel gut abtropfen lassen, mit der Marinade mischen und 2 Stunden durchziehen lassen.

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln vom Stiel zupfen und die Hälfte fein hacken (1 TL). Brötchen gut ausdrücken und zusammen mit Kalbshack, Ei, restlichen Schalottenwürfel, 1 TL Senf, gehackten Rosmarin, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verkneten. Mit angefeuchteten Händen 8 Frikadellen formen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Frikadellen darin unter Wenden 8 Minuten braten.

In der letzten Minute übrige Rosmarinnadeln zufügen und kurz mitbraten.

Gurkensalat nochmals abschmecken, mit den Frikadellen anrichten und mit Dill garnieren.

Frank Rosin am 30. Mai 2025