

Kevin von Holt Geflügelfrikadellen mit Radieschen-Kartoffelsalat

Dienstag, 14. Mai 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Feine Küche

Zutaten:

800 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas	Salz
1 Bund	Radieschen
2	Gewürzgurken
80 ml	Gewürzgurken-Sud (aus dem Glas)
100 g	Mayonnaise
150 g	griechischer Joghurt
1 TL	Dijonsenf
etwas	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch

Für die Frikadellen:

2	Brötchen vom Vortag
150 ml	Milch
10 g	frischer Ingwer
2	Knoblauchzehen
1	rote Zwiebel
0,5 Bund	frischer Koriander
1	Bio-Zitrone
500 g	Hähnchenkeulenfleisch (ausgelöst; ohne Haut und Knochen)
2	Eier (Größe M)
etwas	Salz
1 Prise	Harissa-Gewürz
2 EL	Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gut waschen und in leicht gesalzenem Wasser 20-30 Minuten garen.
2. Dann Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen, pellen und abkühlen lassen.
3. Die Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
4. Gewürzgurken abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
5. Gewürzgurkensud durch ein Sieb gießen zur Seite stellen.
6. Die abgekühlten Pellkartoffeln in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Radieschenscheiben und Gurkenwürfeln in eine Schüssel geben.
7. Die Mayonnaise, Joghurt, Senf und dem Gewürzgurkensud in einer kleinen Schüssel zu einem Dressing verrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
8. Das Dressing über Kartoffeln, Radieschen und Gurken in der Schüssel gießen, alles gut vermengen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen (am besten im Kühlschrank, 10 Minuten vor dem Servieren wieder aus dem Kühlschrank nehmen).
9. Für die Frikadellen die Brötchen in eine Schüssel geben, mit der Milch übergießen und einweichen.
10. Ingwer und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
11. Koriander abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden.
12. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
13. Das Fleisch grob schneiden.



14. Die eingeweichten Brötchen gut ausdrücken und mit Fleisch, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronenabrieb und Koriander durch den Fleischwolf drehen (alternativ alles zusammen sehr fein hacken).

15. Dann die Eier zur Hackmasse geben, mit Salz und Harissa würzen und alles gut vermengen. Aus der Hackmasse kleine Frikadellen formen.

16. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin rundherum knusprig braun braten.

17. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

18. Den Kartoffelsalat nochmals abschmecken, Schnittlauch überstreuen.

19. Frikadellen und Salat anrichten und servieren.

Pro Portion: 760 kcal/ 3170 kJ

45 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß, 48 g Fett