

# Hier und heute



## Gurkensalat mit würzigen Lammfrikadellen

Dieses Gericht schmeckt für Köchin Julia Floß nach Kindheit. Sie serviert aromatischen Gurkensalat mit Dill zu würzigen Lammfrikadellen.

### Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

#### Zutaten für Gurkensalat mit Schmand und Dill

- 1 Salatgurke
- 1 EL Senf
- 250 g Schmand
- 1 EL heller Balsamessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- ½ Bund Dill

#### Zubereitung

Die Gurke waschen, der Länge nach halbieren und fein hobeln. Wer die Gurke schälen möchte, schält sie. Wer das Kerngehäuse der Gurken entfernen möchte, macht das. In einer Salatschüssel Senf, Schmand, Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Die Gurkenscheiben dazugeben und gründlich mischen. Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken und unterheben. Gurkensalat 15 Minuten ziehen lassen.

#### Zutaten für würzige Lammfrikadellen

- 500 g gemischtes Hack Lamm/Rind
- 1 Knoblauchzehe
- 1 eingelegte rote Paprika
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 rote Zwiebeln
- 50 g Paniermehl
- 1 Msp Muskat
- 1 Ei
- 2 TL Korinthen, Sultaninen oder Rosinen
- 2 EL geröstete Pinienkerne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel
- Butterschmalz zum Braten

#### Zubereitung

Das Fleisch in eine große Schüssel geben. Knoblauch, die Paprikaschote und eine Zwiebel sehr fein würfeln und zusammen mit dem Paniermehl, Muskat, dem Ei, Korinthen, Pinienkernen,  $\frac{3}{4}$  TL Salz, schwarzem Pfeffer und Kreuzkümmel zum Hackfleisch geben und gründlich verkneten. Buletten in der gewünschten Größe formen und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Entweder die Hitze runterstellen, einen Deckel auflegen und die Frikadellen weiter 15 bis 20 Minuten auf dem Herd durchbraten oder die Frikadellen bei 180° Umluft 15 bis 20 Minuten im Backofen garen.