

Finkenwerder Frikadelle mit Madras Kartoffel, Gurkensalat mit Mango-Dill-Vinaigrette und Avocado-Tomaten-Creme

Für 4 Personen

1. Praline Finkenwerder Art (oder Fischfrikadelle aus Scholle und Speck)

100 g	Fischfilet	(küchenfertig) in 5 x 5 mm kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben
4 Scheib.	Bacon	(dünne Scheiben) in sehr feine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten.
1	Schalotte	und
1	Knoblauchzehe	schälen, sehr fein würfeln und dazu geben.

Wenn die Schalotten glasig sind, alles zum Fischfilet geben und vermengen.

3 Scheib.	Toastbrot	mit Rinde fein würfeln oder im Blitzhacker grob mahlen. Zusammen mit
1	Ei (M)	und
1 TL	Senf - scharf	sowie
1 TL	Dill (TK)	zum Fisch geben und gut vermischen.

Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und 4 große oder 8 kleine Bällchen formen. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze je Seite ca. 4 min. braten.

2. Gurkensalat mit Mango-Dill-Vinaigrette

1	Schlangengurke	waschen und mit einem Sparschäler bis auf das Kerngehäuse schälen. Die so entstandenen Gurkennudeln in eine Schale geben und mit
1/2 TL	Zucker und Salz	bestreuen. Nach 10 min. das Gurken-Wasser abgießen.

Für die Vinaigrette die folgenden Zutaten in einen Mixbecher geben:

50 g	reife Mango	grob würfeln (alternativ Mangomus verwenden)
1 TL	Senf - scharf	
1 TL	Honig	
100 ml	Rapsöl (mild)	
1 TL	Dill (TK)	
1/2	Zitrone	auspressen

Alles mit einem Pürierstab cremig mixen und kräftig mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Gurken mit dem Dressing marinieren.

3. Madras-Kartoffelscheiben mit Nordseekrabben

2 Kartoffeln vorw. festk. waschen und mit Schale in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben von beiden Seiten mit Salz und Garam Masala würzen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Rapsöl knusprig braten, bis sie innen gar sind.

100 g Nordseegarnelen auf den Kartoffelscheiben verteilen.

4. Avocado-Creme mit Tomate

1	Avocado	halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in einen Pürierbecher geben.
1/2	Zitrone	auspressen und den Saft zur Avocado geben.
2 EL	Joghurt (3,5 %)	zugeben und alles zu einer glatten Creme mixen.
2	Rispentomaten	vierteln, entkernen und sehr fein würfeln. Die Würfel unter die Creme mischen.

Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Alles zusammen anrichten und mit ein paar Rucolablättern, fein geschnittenen Schnittlauchröllchen sowie einer Schnittlauchblüte garnieren.