

Gefüllte Tapas-Frikadelle mit Ofenkartoffeln und Mojo

(für 4 Personen)

Zutaten

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Sonnenblumenöl
400 g Rinderhackfleisch
70 g Sahnequark
20 g Semmelbrösel
Salz
Pfeffer

6 Scheiben Frühstücksspeck
12 getrocknete Datteln ohne Stein

600g kleine Kartoffeln
7 EL Olivenöl
3 Zweige Rosmarin

1/2 Bund Koriander
1/2 Bund Petersilie
1 EL Essig
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Sonnenblumenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und 1/2 Knoblauch darin ca. 2 Minuten dünsten. In einer Schüssel Hack, Quark, Semmelbrösel und Zwiebel-Knoblauchgemisch gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Speckscheiben quer halbieren. Datteln mit Speck umwickeln. Hack in 12 gleich große Portionen teilen. Je eine Portion Hack in der Handfläche flachdrücken. Eine Speck-Dattel in die Mitte legen und mit Hack ummanteln. Zudecken und kalt stellen.

Kartoffeln gründlich waschen und vierteln. In einer Schüssel Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Blech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C) ca. 20 Minuten backen. Gelegentlich wenden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln, bis auf etwas zum Garnieren, abstreifen und fein hacken. Ca. 8 Minuten vor Ende der Garzeit Rest Knoblauch und Rosmarin über die Kartoffeln streuen.

Inzwischen Koriander und Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen. In einem hohen Gefäß Kräuter, 5 EL Olivenöl, Essig und Kreuzkümmel mit dem Schneidstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer weiten Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen. Frikadellen darin 8–10 Minuten knusprig braten. Gelegentlich wenden.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Frikadellen und Kartoffeln auf einer Platte anrichten. Mit etwas Mojo beträufeln, mit Rosmarin garnieren und restliche Mojo in einem Schälchen dazu reichen.