

# Hier und heute

## Mit Feta gefüllte Frikadelle und feiner Gurken-Dill-Salat

Sternekoch Alexander Wulf macht mit Feta gefüllte Frikadellen. Besonders lecker, weil der Käse im Inneren der Frikadelle leicht schmilzt. Sein Gurkensalat in einer feinen Dillsauce ergänzt das Hackfleischgericht perfekt.

### Rezept

#### Mit Feta gefüllte Frikadelle und feiner Gurken-Dill-Salat

von Alexander Wulf für 4 Personen

#### Zutaten

- 500 g Gehacktes, halb/halb
- 1 kleine Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Eier
- 100 g Feta
- 50 g Panko
- 20 g Butter
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL getrocknete Pilze, gemahlen
- Prise Oregano frisch oder getrocknet
- Prise Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten

#### Zubereitung

Zuerst die Gemüsezwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Das Fleisch mit den angebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Eiern, Panko und den Gewürzen mischen. Frikadellen à ca. 80 g formen. Eine Kuhle in das Fleisch formen und das Fetastück hineindrücken und die Kuhle wieder mit Fleisch schließen. Nun die Frikadellen für 10-15 Minuten in den Kühlschrank geben. Danach in Butterschmalz auf nicht zu hoher Temperatur goldbraun anbraten. Lieber langsamer braten, denn, brät man die Frikadellen zu heiß, schafft es der Feta nicht, im Inneren der Frikadelle leicht anzuschmelzen.

**Tipp:** Statt Feta schmeckt auch Mozzarella.

#### Gurken-Dillsalat

##### Zutaten

- 2 Schlangengurken
- Saft von ca. 2 Limetten
- 2 Schalotten, klein geschnitten
- 50 ml Öl
- 2 TL Sesamsaat, geröstet
- 1 Zweig Dill, klein geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, klein geschnitten

- Salz und Pfeffer
- Prise Kümmel

### **Zubereitung**

Die Gurken klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten ziehen lassen, damit die Gurken entsaften. Dann abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die klein geschnittenen Schalotten in Öl anschwitzen. Die Gurken mit allen Zutaten mischen und nochmal 5 Minuten ziehen lassen.