

Gefüllte Speckkrokette auf Kürbissalat nach „Waldorf Art“



Valentinsmenü Teil 1: Die Vorspeise

Dieses Gericht ist eine wunderbare Vorspeise, die herrlich in diese Jahreszeit passt. Dabei passt die heiße knusprige Krokette (mit Speck und Käse gefüllt) ausgezeichnet zum knackig, frischen Vitalsalat. Wie eine harmonische Beziehung, die zum Valentinstag am 14. Februar auch gerne kulinarisch gefeiert wird. Mein Tipp dazu: rechtzeitig in einen der über 300 "Schmeck den Süden"-Restaurants zwei Plätze reservieren. Und falls alle Plätze vergeben sind, dann Zuhause ein Valentinsmenü zaubern. Dazu haben wir eine stimmige Vorspeise:

Zutaten

Für 4-6 Personen

Kroketten:

- 150 g Speckwürfel
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Ei (L)
- 5 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

- Etwas Petersilie
- Meerrettich, gerieben
- Bergkäse oder Emmentaler, 1 cm große Würfel (zum Füllen der Kroketten)
- Extra: Mehl, 2 verquirlte Eier und Semmelbrösel zum Panieren, Brat- oder Frittieröl

Salat:

- 200 g Butternutkürbis
- 100 g Sellerieknolle
- 100 g Karotte
- 100 g Apfel
- 100 g Lauch
- Etwas Petersilie
- 50 g Walnüsse
- 3 EL Mayonnaise
- 50 ml Joghurt
- Saft einer halben Bio-Zitrone
- 2 EL Essig
- 1-2 EL Öl (z.B. Walnussöl)
- 1 TL Meerrettich
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Rukola und eventuell Ringelbeete zum Anrichten

Zubereitung

Für die Kroketten die Kartoffeln in Wasser weichkochen, abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel komplett ausdampfen und abkühlen lassen. Die Speckwürfel, ein Ei, 5 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss und geschnittene Kräuter hinzugeben und alles vermengen. 30 Minuten ruhen lassen. Dann erst flache Deckel formen, mittig einen Käsewürfel setzen, mit Teig umschließen und zu runden Knödeln formen (klein wie Tischtennisbälle).

Zum Panieren erst in Mehl wälzen. Dann durch verquirltes Ei ziehen und gut in Semmelbrösel wälzen.

Die Knödel in heißem Öl ca. 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Salat den Kürbis, die Sellerieknolle und die Karotte schälen. Den Apfel ebenfalls schälen und entkernen. Anschließend alles in feine Streifen hobeln oder schneiden. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und fein schneiden. Die Walnuskerne grob hacken.

Für das Dressing Mayonnaise, Joghurt, Saft einer halben Bio-Zitrone, Essig, Öl, Meerrettich, Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel miteinander verrühren und kräftig abschmecken.

Alle Zutaten miteinander in der Schüssel vermischen und vor dem Anrichten mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren den Salat mit Rukola und eventuell mit dünnen Scheiben von Ringelbeete in Teller geben. Darauf die Krokette setzen und mit frischem Meerrettich bestreuen.

