

Gefüllte Speckkrokette auf Kürbissalat nach „Waldorf Art“



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 Krokette 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.