

Zamete (Kartoffelplätzchen) mit Speck und Gurken-Salat

Zutaten für die Zamete (für 3 Personen):

- 6 große, mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Kartoffelstärke
- 1 Ei
- 200 g Schinkenspeck
- 1 Zwiebel
- 500 ml Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Piment
- 100 g Bergkäse

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln und mit der Zwiebel in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Gekochte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen, Ei dazugeben und mit Kartoffelstärke zu einem festen Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Muskat abschmecken. Bergkäse in kleine Würfel schneiden und unter die Kartoffelmasse heben. Zu Kugeln formen und in einer heißen Pfanne mit Öl goldbraun braten, dabei wenden.

Zutaten für den Honig-Gurken-Salat:

- 1 Gurke
- 1 Honigmelone
- 1 Bio-Limette
- 2 EL Apfelsaft
- 1 EL Honig
- etwas Petersilie
- etwas Schnittlauch
- 0,5 Bund Dill
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden. Melone aufschneiden, Kerne entfernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden oder kleine Kugeln ausstechen. Kräuter waschen und klein schneiden. Limette auspressen, Schale abreiben. Für das Dressing Honig, Apfelsaft, Limettenschale und -saft, Kräuter und Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat geben und unterrühren.

Zutaten zum Anrichten:

- 200 ml Buttermilch
- frische Kräuter
- Salz
- Pfeffer

Zamete auf Teller verteilen. Speck-Zwiebel-Mischung darüberggeben. Buttermilch mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und als Getränk dazu servieren. Den Salat in separaten Schüsseln oder der ausgehöhlten Melone reichen.

Koch/Köchin: Stefan Florian

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen