

Kalbfleisch-Pflanzerl mit Gelbe-Rüben-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Kalbfleischpflanzerl:

250 g Kalbhackfleisch	250 g Schweinehackfleisch	1 Zitrone
1 Brötchen	1 Ei	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie	1 TL Senf (mittelscharf)
$\frac{1}{2}$ TL Majoran (getrocknet)	Paprikapulver, edelsüß	Salz, Cayennepfeffer
Pfeffer, Butterschmalz		

Für das Gemüse und den Brei:

400 g Kartoffeln (mehlig)	2 gelbe Möhren	2 orangene Möhren
1 EL Puderzucker	1 Zwiebel	1 Stück Ingwer (50 g)
1 Muskatnuss	250 ml Gemüsefond	100 g Butter
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	

Für den Kartoffelbrei die Kartoffeln schälen und im Kochtopf mit Dampfeinsatz in Salzwasser dämpfen, bis sie gar sind. Das Brötchen in warmem Wasser einweichen. Beide Sorten Hackfleisch mit Ei und dem fest ausgedrückten Brötchen vermengen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Petersilie hacken und ein wenig für die Dekoration zur Seite legen. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie unter die Masse kneten. Mit Senf, Oregano, Paprika, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin ausbraten. Die Möhren schälen und in sehr fein schneiden. Eine Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in etwas Butter andünsten. Die Möhren dazugeben und mit Puderzucker bestäuben. Den Ingwer schälen und über die Möhren reiben. Die Zutaten mit Gemüsefond ablöschen. Das Ganze bissfest garen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Sahne dazugeben. Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Butter zu einem Brei rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Kalbfleischpflanzerl zusammen mit dem Kartoffelbrei und Gelbe-Rüben-Gemüse auf Tellern anrichten. Mit frisch gehackter Petersilie dekorieren.

Andrea Schart am 29. September 2014