

Kartoffel-Mais-Pflanzerl mit Feldsalat

Für 4 Personen

Für die Pflanzerl:

650 g Kartoffeln, mehlig	Salz	80 g Sahne
2 Eier	50 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
Pfeffer	1 Prise Muskat	150 g Mais
ca. 3 EL Butterschmalz		

Für den Salat:

200 g Feldsalat	1/2 Bund glatte Petersilie	1 TL scharfer Senf
2 EL Weißweinessig	50 ml Olivenöl	10 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 rote Zwiebel	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Sahne erwärmen. Dann die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Eier, Mehl, Grieß, Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und alles rasch zu einem Teig kneten. Die abgetropften Maiskörner untermischen und die Masse zu einer Rolle formen, daraus ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Talern formen. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Taler bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Dressing Senf, Essig, Olivenöl und Sahne vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen. Die Zwiebel schälen und in hauchdünne Ringe schneiden oder hobeln. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen. Kartoffel-Mais-Pflanzerl auf Tellern anrichten, Feldsalat dazugeben und die Zwiebelringe obenauf geben.

Otto Koch am 07. Januar 2016