

# Fleisch-Pflanzerl mit Wachtelei und Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

500 g gemischtes Hackfleisch	600 g Kartoffeln, fest	80 g Toastbrot
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	2 Zwiebeln
1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone	1 Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Majoran	2 EL Butter
2 Wachteleier	3 EL scharfer Senf	5 EL Öl
100 ml Milch	250 ml Gemüsefond	3 EL Rotweinessig
$\frac{1}{2}$ EL Kümmelsamen	1 Muskatnuss	Cayennepfeffer, Zucker
Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit reichlich Salzwasser und den Kümmelsamen zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen und in dem heißen Salzwasser weich kochen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln noch heiß pellen und abkühlen lassen. Danach die Kartoffeln in vier bis fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Öl erhitzen. Eine Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in der heißen Pfanne glasig andünsten. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln. Die Gurke schälen, halbieren, die Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Einen Topf mit der Butter erhitzen, bis diese braun wird. Die braune Butter, die Zwiebeln, einen Esslöffel Petersilie, die Radieschen- und die Gurkenscheiben unter die Kartoffeln heben. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Dressing den Fond erhitzen, mit dem Rotweinessig und einem Esslöffel scharfen Senf verrühren und mit einer Prise Salz, einer Prise Cayennepfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Anschließend eine Handvoll Kartoffelscheiben hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren. Danach das Dressing nach und nach unter den Kartoffelsalat mischen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wurde. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Milch in eine Schüssel gießen und das Toastbrot darin einweichen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Eine Zwiebel abziehen, in feine Würfel hacken und in der Pfanne bei milder Hitze glasig dünsten. Die Wachteleier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, einer Prise Muskatnuss und der Zitronen- und Orangenschale verquirlen. Hackfleisch mit der Eiermasse, Gewürzen und eingeweichtem Toastbrot vermengen. Hände waschen und mit feuchten Händen aus der Hackfleischmasse kleine Frikadellen formen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen, einen Servierring hineinstellen, die Eiermasse hineingießen und bei schwacher Hitze braten. Das Eiweiß salzen. Fleischpflanzerl auf einem Teller anrichten und die gebackenen Eier darauf platzieren und zusammen mit dem Kartoffelsalat servieren.

Helga Zisik am 24. Februar 2014