

# Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Salat und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Fleischpflanzerl:**

125 g Kalbshackfleisch	125 g Schweinehackfleisch	1 kleine Zwiebel
50 ml Milch	2 EL Butter	1 Ei
1 Zitrone	1 TL scharfer Senf	1 Muskatnuss
3 Scheiben Toastbrot	50 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 TL getrockneter Majoran	Rapsöl	Cayennepfeffer
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für den Kartoffelsalat:**

6 festkochende Kartoffeln	2 Essiggurken mit Gurkenwasser	1 kleine rote Zwiebel
100 ml Gemüsefond	2 EL Apfelessig	2 EL Rapsöl
1 Bund Schnittlauch	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

1 Gurke	2 EL Sahne	2 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen.

Den Toast entrinden und in Würfel schneiden. Die Milch leicht erwärmen und den Toast darin einweichen.

Die Zwiebel abziehen, in sehr kleine Würfel schneiden und in einem Esslöffel Butter in einer Pfanne kurz bei geringer Hitze glasig dünsten.

Die Zitrone halbieren und von einer Hälfte die Schale abreiben.

Das Ei mit dem Senf, Salz, Pfeffer, etwas Abrieb der Muskatnuss und dem Zitronenabrieb verquirlen.

Das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Toastbrot, den Zwiebeln und der Ei-Mischung vermengen. Die Petersilie klein schneiden und mit dem Majoran unter die Hackfleisch-Mischung heben. Die Semmelbrösel auf einem Teller bereitstellen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleisch-Masse Fleischpflanzerl formen, in den Semmelbröseln wenden und in der Pfanne im erhitzten Öl von beiden Seiten bei milder Hitze goldbraun braten. Ein Esslöffel Butter in die Pfanne geben und durchschwenken. Anschließend die Fleischpflanzerl auf Küchenpapier geben.

Für die Marinade des Kartoffelsalats die Essiggurken klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls klein schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Fond in einer Schüssel mit dem Essig und dem Gurkenwasser vermischen und den Schnittlauch, die Gurken und die Zwiebel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die garen Kartoffeln mit kaltem Wasser abbrausen, schälen und in nicht zu dicke Scheiben zur Marinade schneiden. Alles gut miteinander vermengen.

Das Öl über den Kartoffelsalat geben und nochmals alles gut mischen.

Die Gurke schälen und hobeln. Mit dem Olivenöl und dem Essig in einer Schüssel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sahne unterrühren. Den Dill hacken und über den Salat streuen.

Die Fleischpflanzerl mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten. Den Gurkensalat separat dazu servieren.

Barbara Kastl am 02. März 2015