

Lammhack-Pflanzerl mit Sauerrahm-Minz-Dip, Wachsbohnen

Für zwei Personen

Für das Pflanzerl:

250 g Lammhack	100 g Brotwürfel	200 g Semmelbrösel
200 g Pankomehl	1 rote Zwiebel, klein	1 unbehandelte Zitrone
2 EL Butter	Butterschmalz	1 Ei
130 ml Milch	0,5 Bund Thymian	1 Bund Blattpetersilie
1 EL Ras-El-Hanout	1 EL gem. Kreuzkümmel	1 EL gem. Koriander
schwarzer Pfeffer	Salz	

Für die Wachsbohnen:

200g Wachsbohnen (gelbe Bohnen)	1 Bund Bohnenkraut	Butter
Kräutersalz	Knoblauchsatz	

Für die Pellkartoffeln:

4 Frühkartoffeln	Butter	0,5 Bund Koriander
------------------	--------	--------------------

Für den Sauerrahm-Minz-Dip:

50g Sauerrahm oder Schmand	50 g Naturjoghurt	1 unbehandelte Zitrone
0,5 Bund Minze	0,5 Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ TL Harissa
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser schrubbten und in kochendem Wasser gar kochen. Für die Pflanzerl die Brotwürfel in eine Schüssel geben. Eine kleine rote Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz anschwitzen. Das Ganze mit der Milch ablöschen, aufkochen und über die Brotwürfel gießen und kurz quellen lassen. Etwas Petersilie zupfen und fein hacken. Anschließend das Hackfleisch, ein Ei, etwas Semmelbrösel, Pankomehl sowie die gehackte Petersilie zugeben. Die Masse mit dem Ras- El-Hanout, dem gemahlene Kreuzkümmel und Koriander sowie Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Die Hackmasse in kleine Pflanzerl formen, in eine kalte, mit Butterschmalz ausgestrichene Pfanne setzen und den Herd auf hoher Leistung einschalten. Die Pflanzerl werden dann beidseitig bei nur mäßiger Hitze langsam angebraten.

Für die Wachsbohnen die Enden der Bohnen abschneiden und im kochenden Wasser zusammen mit etwas Bohnenkraut bissfest garziehen lassen. Das Wasser abgießen und die Bohnen in Butter schwenken. Mit etwas Knoblauch- und Kräutersatz bestreuen. Ein bis zwei lange Zweige Bohnenkraut auf den Anrichteteller legen, ein Päckchen Bohnen drauflegen und das Kraut wie ein Faden um die Bohnen binden, so dass ein Päckchen entsteht. Die Bohnen zum Warmhalten in den Ofen geben.

Wenn die Pflanzerl von beiden Seiten Farbe genommen haben, zwei bis drei Streifen von der Zitrone abschälen und mit dem Thymian zugeben. Die Butter darin aufschäumen lassen, die Pfanne mit einem Glasdeckel verschließen und vom Herd nehmen, so dass die Pflanzerl im aufsteigenden Dampf gar ziehen. Nach ein paar Minuten den Deckel von der Pfanne mit den Pflanzerl entfernen, die Pfanne erneut auf den Herd stellen, die überschüssige Feuchtigkeit verdampfen lassen und die Pflanzerl in der entstehenden, braunen Nussbutter ringsum knusprig braun braten.

Für den Sauerrahm-Minz-Dip die Minze und den Koriander fein hacken. Die Zitrone abreiben und etwas auspressen. Den Sauerrahm und den Joghurt mit der Minze, dem Koriander, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und -abrieb sowie dem Harissa abschmecken. Den Dip in Anrichteschälchen geben und kühl stellen.

Die Kartoffeln ausdampfen lassen und den Koriander zupfen und fein hacken. Die Butter zum Schmelzen bringen. Vor dem Servieren die Kartoffeln längs halbieren und in flüssiger Butter mit dem gehacktem Koriander schwenken.

Die orientalischen Lammhack-Pflanzerl mit dem Sauerrahm-Minz-Dip, den glasierten Wachsbohnen und den Koriander-Pellkartoffeln auf Tellern anrichten, mit etwas restlichem Koriander garnieren und servieren.

Clara Kramer am 02. September 2015