

Rinder-Pflanzerl, Zwiebeln, Pilzrahm, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Rinder-Pflanzerl:

400 g Rinderhackfleisch	1 Laugenstange	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Ei, Größe L	Butter
100 ml Milch	1 TL Senf	4 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss	1 TL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	30 g Mehl	30 g Stärke
-----------------------	-----------	-------------

Sonnenblumenöl

Für den Pilzrahm:

200 g kl. braune Champignons	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	2 Zweige glatte Petersilie	1 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Rinder-Pflanzerl:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Stücke schneiden. Kurz in einem Topf mit Öl anbraten und mit Milch ablöschen.

Laugenstange in kleine Würfel schneiden und zum Zwiebel-Milch Gemisch geben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken. Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Ei, Senf, Abrieb einer halben Zitrone, Zwiebel-Laugen-Gemisch und Petersilie vermischen. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Kleine Pflanzerl aus der Hackfleischmasse formen und in der Pfanne bei mittlerer Temperatur von jeder Seite etwa 5-7 Minuten braten.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in sehr feine Streifen schneiden. Mehl und Stärke in einer Schale mischen und die Zwiebeln darin wenden. Zwiebeln in ein Sieb geben und den Mehl-Stärke-Überschuss absieben.

Öl in einem kleinen Topf erwärmen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Pilzrahm:

Pilze putzen und halbieren. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne in Öl anbraten. Gemüsefond ablöschen und Sahne angießen. Alles bis auf $\frac{1}{4}$ der Flüssigkeit einkochen lassen.

Pilzrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Pilzrahm mit Petersilie garnieren.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in feine Stücke schneiden. Im kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Anschließend abgießen.

Butter in einem Topf schmelzen, Kartoffeln dazugeben und mit Milch begießen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Elisa Bliedung am 10. März 2021