

Laibchen mit Kartoffel-Lauch-Stampf, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Laibchen:

300 g Hackfleisch	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 altbackene Semmeln	1 Ei	5-6 Zweige glatte Petersilie
2 EL getrockneter Majoran	Muskatnuss	3 g braunen Zucker
200 g Panko	60 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

250 g mehlig. Kartoffeln	1 Stange Lauch	30 g Butter
75 ml Milch	500 ml Gemüsefond	1 Zweig Rosmarin
3-4 Halme Schnittlauch	Muskatnuss	Salz

Für den Tomatensalat:

200 g Cocktailtomaten	1 Bund Schnittlauch	1 EL Honig
125 ml Tomatenessig	125 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Senfkaviar:

110 g Senfkörner	2 TL Dijonsenf	60 ml Apfelessig
20 ml Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kurkuma	Salz

Für das Kartoffelstroh:

1 festk. Kartoffel	Sonnenblumenöl	Salzflocken
--------------------	----------------	-------------

Für die Garnitur:

Kapuzinerkresse	Blüten
-----------------	--------

Für die Laibchen:

Die Semmeln in Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl rösten und mit Zucker karamellisieren. Abkühlen lassen.

Fleisch in eine Schüssel geben. Semmel gut ausdrücken, zerpfücken und dazugeben. Petersilie zupfen und fein hacken. Ei verquirlen.

Petersilie, Ei, Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer zur Fleischmasse geben, alles kalt zusammenrühren und gut durchkneten. Im Kühlschrank etwas ziehen lassen. Panko in einen Teller geben. Aus der Fleischmasse zuerst Kugeln formen und diese dann zu Laibchen flach drücken. Laibchen im Panko wenden und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten braten.

Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Stampf:

Kartoffel schälen, klein schneiden und in dem Gemüsefond garen.

Lauch waschen und in kleine Würfel schneiden, zu den Kartoffel dazugeben.

Milch mit Rosmarin und Salz erhitzen. Dann Rosmarinzweig wieder herausnehmen.

Kartoffel zerstampfen und die heiße Milch-Mischung einrühren, Muskat und Butter dazugeben. Mit Schnittlauchhalmen dekorieren.

Für den Tomatensalat:

Tomaten waschen, in Viertel schneiden und mit dem Olivenöl und Pfeffer in eine Schüssel geben. Salz mit Honig und Tomatenessig vermischen und zu den Tomaten dazugeben. Schnittlauch schneiden und unterrühren.

Für den Senfkaviar:

Senfkörner in gesalzenem Wasser 2-3 Minuten blanchieren, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. In einem Topf den Ahornsirup zusammen mit Apfelessig, Dijonsenf und Kurkuma aufkochen und anschließend auf ca. $\frac{1}{3}$ reduzieren. Die blanchierten Senfkörner dazugeben und für weitere

15-20 Minuten köcheln lassen, bis eine kaviarartige Konsistenz entsteht. Salzen.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel waschen, schälen und mithilfe eines Spiralschneiders Stroh daraus schneiden.

Öl in einer Fritteuse erhitzen und das Kartoffelstroh darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Blüten garnieren.

Sandra Danner am 22. Juli 2024