

Fleisch-Pflanzerl, Senf-Mayonnaise, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

300 g gemi. Hackfleisch	2 Scheiben Toastbrot	1 Zwiebel
1 Ei	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
50 ml Sahne	1 TL scharfer Senf	4 Zweige glatte Petersilie
1 TL getrockneter Majoran	edelsüßes Paprikapulver	Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 kleine rote Zwiebel
200 ml Gemüsefond	2 EL Essig	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 EL Rapsöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Senf-Mayonnaise:

1 Zitrone, Abrieb	1 Ei	1 EL scharfer Senf
1 TL gekörnter Senf	100 ml Sonnenblumenöl	Salz

Für die Garnitur:

3 Radieschen	Zucker	Salz
--------------	--------	------

Für die Fleischpflanzerl:

Das Toastbrot in der Sahne einweichen. Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und in Butter anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Hackfleisch, Zwiebel, Petersilie, Ei, Senf, Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zum eingeweichten Toast geben und gut vermengen.

Pflanzerl formen, in Semmelbrösel wenden und in Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbraten.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen.

Gurke waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen, fein hobeln und salzen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und fein schneiden.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und gut ausdampfen lassen.

Dann alle Zutaten zu den Kartoffeln geben, mischen, ziehen lassen und nochmal abschmecken.

Für die Senf-Mayonnaise:

Ei, Senf und eine Prise Salz mit einem Stabmixer mixen. Anschließend langsam unter Mixen Öl eingießen und zum Schluss mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

Radieschen putzen und fein hobeln. Anschließend mit Salz und Zucker würzen.

Christina Fink am 26. August 2024