

Fleischpflanzerl, Zwiebel-Bier-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

400 g Kalbshackfleisch	100 g Tramezzini	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	1 Ei	50 g Butter
150 ml Sahne	2 TL Dijonsenf	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
100 g Paniermehl	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebel-Bier-Sauce:

1 Zwiebel	150 ml dunkles Bier	150 ml Rinderfond
Stärke	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	150 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Zwiebelringe:

1 Zwiebel	edelsüßes Paprikapulver	Mehl
Pflanzenöl	Salz	

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Limette, Abrieb	100 g Schmand
1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Fleischpflanzerl:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln, in der Hälfte der Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und für die weitere Verwendung auskühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Tramezzini in Sahne einweichen, dann ausdrücken. Eingeweichtes Brot mit dem Hackfleisch vermengen. Petersilie, Ei und Senf hinzugeben und nochmals gut vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und nochmals vermengen.

Masse zu gleichmäßigen Fleischpflanzerl formen, in Paniermehl wenden und in der restlichen Butter goldgelb braten. Fleischpflanzerl 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und servieren.

Für die Zwiebel-Bier-Sauce:

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen in der Pfanne der Fleischpflanzerl anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln mit Bier und Fond ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur gewünschten Konsistenz mit Stärke abbinden.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch und Butter verrühren. Das Püree mit Muskat und Salz abschmecken.

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine, gleichmäßige Ringe schneiden. Leicht mit Paprikapulver bestreuen und anschließend mehlieren. Zwiebelringe im heißen Fett goldgelb frittieren,

herausnehmen, abtropfen lassen und vor dem Servieren leicht salzen.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen und trockentupfen. Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Gurke in feine Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermengen. Gurkenscheiben nun etwa 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Schmand mit Weißweinessig und Olivenöl vermengen und mit Limettenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken abtropfen lassen und mit dem Dressing vermengen. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unter den Gurkensalat heben.

Alexander Marquardt am 17. Februar 2025