

# Kalb-Pflanzerl, Schnittlauch-Creme, Fenchel-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Pflanzerl:

|                        |                            |                   |
|------------------------|----------------------------|-------------------|
| 250 g Kalbshackfleisch | 1 altbackene Brezel        | 2 Schalotten      |
| 1 Limette, Abrieb      | 2 Eier                     | 3 EL Butter       |
| Butterschmalz          | 4 Zweige glatte Petersilie | 4 Zweige Rosmarin |
| 3 EL Semmelbrösel      | Öl                         | Salz, Pfeffer     |

### Für den Fenchel-Salat:

|                   |                     |                          |
|-------------------|---------------------|--------------------------|
| 2 Fenchelknollen  | 1 milde Chilischote | 1 Orange, Abrieb, Filets |
| 2 EL Kräuteressig | 2 EL Öl             | Salz, Pfeffer            |

### Für die Schnittlauch-Creme:

|                     |            |                     |
|---------------------|------------|---------------------|
| 100 g Crème-fraîche | 4 EL Sahne | 1 Bund Schnittlauch |
|---------------------|------------|---------------------|

### Für die Scheiben:

|                |                                  |             |
|----------------|----------------------------------|-------------|
| 1 Laugenstange | $\frac{1}{4}$ rote Paprikaschote | 4 EL Butter |
|----------------|----------------------------------|-------------|

### Für den Salat:

|                         |              |                   |
|-------------------------|--------------|-------------------|
| 1 Hand Wildkräutersalat | 2 Radieschen | 4 EL Kräuteressig |
| 1 TL Senf               | 2 EL Öl      | 1 TL Zucker       |
| Salz                    | Pfeffer      |                   |

### Für die Pflanzerl:

Das Brezel in Würfel schneiden. Schalotten abziehen, würfeln, in der Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und sobald sie glasig sind mit Milch ablöschen. Kurz aufkochen. Milch mit Schalotten über die Brezelwürfel geben und vermengen. Petersilie fein hacken, mit dem Hackfleisch zur Brezelmasse geben. Eier dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Masse zu feucht ist, gegebenenfalls Semmelbrösel hinzugeben. Aus der Masse Pflanzerl formen. In einer großen Pfanne mit Deckel die Pflanzerl von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten.

Limette mit Sparschäler schälen. Rosmarin zupfen. Butter in die Pfanne zu den Pflanzerln geben und kräftig aufschäumen. Rosmarin und Limettenschalen hinzufügen. Pfanne mit dem Deckel abdecken, vom Herd nehmen und 5 Minuten im Dampf garziehen lassen.

Deckel entfernen, Limettenschale herausnehmen und bei mittlerer Hitze Pflanzerl braten, bis die Rosmarinnadeln knusprig sind und das kondensierte Wasser verdampft ist.

### Für den Orangen-Fenchel-Salat:

Fenchel putzen und in dünne Scheiben hobeln. Orangenschale fein abreiben und zur Seite stellen. Orange filetieren. Chilischote klein schneiden. Fenchel in einer Schüssel mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Chili marinieren. Rest der filetierten Orange auspressen, mit den Orangenfilets zugeben, vermengen und ziehen lassen.

### Für die Schnittlauch-Creme:

Schnittlauch fein schneiden und mit Crème fraîche, Sahne und dem beiseitegelegten Orangenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Scheiben:

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln.

Enden der Laugenstange abschneiden. Rest der Laugenstange in gleichmäßige Stücke von

3 cm Höhe aufschneiden. In einer Pfanne jeweils auf den Schnittkanten ohne Fett kurz anrösten.

Butter mit einem Handrührer schaumig schlagen, schaumige Butter auf die Laugenstangenscheiben geben, mit etwas fein gewürfelter Paprika dekorieren.

**Für den Salat:**

Radieschen putzen und dünn hobeln.

Eine Marinade aus Senf, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer anrühren und mit dem Wildkräutersalat und Radieschen vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Zwarg am 14. April 2025