

Fleisch-Pflanzerl mit warmem Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Frikadellen:

80 g Toastbrot	100 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Msp. frisch geriebener Ingwer	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 Eier
2 TL scharfer Senf	1 TL Salz	Pfeffer
1 Prise mildes Chilisalز	1 Prise Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bio Zitrone
50 g Rinderhackfleisch	200 g Kalbshackfleisch	250 g Schweinehackfleisch
1 TL getrockneter Majoran	1 EL Petersilienblätter	100 g Paniermehl
2 EL Öl		

Kartoffelsalat:

1 kg Kartoffeln, festk.	1-2 TL Salz	1 rote Zwiebel
1 Gurke	6 Radieschen	350 ml Geflügelbrühe
3 EL Weißweinessig	1-2 TL Dijonsenf	1 Prise mildes Chilisalز
1 Prise Zucker	3 EL gebräunte Butter	2 EL Schnittlauchröllchen

Fleischpflanzerl:

Toast in Würfel schneiden und in der Milch einweichen.

Zwiebel schälen, fein würfeln und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Ingwer und Knoblauch reiben und hinzufügen.

Eier mit Senf und Salz, Pfeffer, Chilisalز, Muskatnuss und Zitronenschalen verquirlen.

Hackfleisch mit eingeweichtem Toast, geschmorten Zwiebeln und der Eimasse vermischen. Majoran und Petersilie hinzufügen.

Mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpflanzerl formen, diese in Paniermehl wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Nach dem Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffelsalat:

Um Butter zu bräunen, diese bei mittlerer Hitze zerlassen und so lange weiter erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Anschließend durch ein mit Küchen-Papier ausgelegtes Sieb filtern und beiseite stellen.

Kartoffeln waschen und in Salzwasser weichkochen. Im Anschluss Kartoffeln heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Gurke schälen. Gurke und Radieschen in Scheiben hobeln.

Für das Dressing Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren und mit Chilisalز und Zucker würzen. Eine Handvoll Kartoffel-Scheiben in das Dressing geben und diese pürieren. Dann so lange weitere Kartoffel-Scheiben hinzufügen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist.

Gebräunte Butter zusammen mit Zwiebel-Würfeln, Gurken- und Radieschen-Scheiben sowie Schnittlauch mit den Kartoffeln vermengen.

Kartoffelsalat warm servieren.

Alfons Schuhbeck am 06. Juni 2020