

# Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl mit Chilizwiebeln

## Für 4 Personen

100 g Laugenbrezen	1,5 EL Zwiebelwürfel	1 TL Pflanzenöl
115 ml Milch	250 g Kalbshackfleisch	4 Zweige Blattpetersilie
1 Ei	Salz, Pfeffer	2-3 EL Semmelbrösel
1 EL Butterschmalz	1 Limette	4 Zweige Rosmarin
2 EL Butter	2 weiße Zwiebeln	1 TL Olivenöl
1 Chilischote, rot	Salz, Pfeffer	150 g Crème-fraîche
1 TL Limetten-Abrieb	1 EL Limettensaft	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Estragon	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 EL Limettensaft	50 ml Olivenöl	

Laugenbrezen in dünne Scheiben oder Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen.

Es sollten noch erkennbare Brezen-Stücken erhalten bleiben.

Kalbshackfleisch zur Brezenmasse geben.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Petersilienstielen zupfen, fein schneiden.

Ei, fein geschnittene Petersilie unter die Hackmasse kneten, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Ist die Masse sehr feucht, 2-3 EL Semmelbrösel einarbeiten. Hackmasse zu 8 Pflanzerln formen.

Die Pflanzerl in einer großen, beschichteten Pfanne in geschmolzenem Butterschmalz langsam von beiden Seiten anbraten.

Die Limette waschen, trocknen, die Schale dünn mit einem Sparschäler abschälen.

Rosmarin abbrausen, trocknen, Nadeln von den Zweigen zupfen.

Butter in die Pfanne zu den Pflanzerln geben und kräftig aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln und Limettenschale hinzufügen, Pfanne mit einem Deckel abdecken und vom Herd nehmen. Die Pflanzerl 5 Minuten im aufsteigenden Wasserdampf gar ziehen lassen.

Deckel entfernen, die Limettenschale herausnehmen und die Pflanzerl bei mittlerer Hitze braten, bis das kondensierte Wasser verdampft ist, sich Röststoffe bilden und auch die Rosmarinnadeln knusprig werden.

Für die Beilage die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in einem kleinen Topf in einem Schuss Olivenöl golden anschwitzen.

Chili waschen, trocknen, putzen, der Länge nach halbieren, Kerne und Scheidewände nach Belieben entfernen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Chili zu den Zwiebeln geben, gut unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Dipp die Crème fraîche in einer Schüssel mit Salz, Bio-Limettenabrieb und etwas Limettensaft abschmecken.

Für den Salat die Kräuter waschen, trockenschleudern, Blättchen von den Zweigen zupfen, bzw. den Schnittlauch in Röllchen schneiden und in einer Schüssel mit einigen Spritzern Limettensaft und Olivenöl marinieren.

Je 2 Esslöffel Limetten-Crème-fraîche auf jedem Teller verstreichen.

Je 2 Pflanzerl daraufsetzen, die knusprig gebratenen Rosmarinnadeln darauf verteilen und mit der aromatischen Butter aus der Pfanne beträufeln.

Den Kräutersalat als Topping anrichten.

Alexander Herrmann am 04. Oktober 2024