

Majoran-Fleisch vom Nacken mit Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Personen

750 g Schweinsnacke, am Stück, sehr mager	2 Bund Majoran	8 Zwiebeln
50 g Butterschmalz	250 ml Fleischbrühe	200 g Crème-fraîche
1 kg Kartoffeln, mehlig	1 Ei	100 g Mehl
2 EL Olivenöl	2 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Schweinsnacke waschen, trocken tupfen, in schmale Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, anschließend zum Fleisch geben und goldgelb werden lassen. Einige Zweige des Majorans für die Garnitur beiseite legen. Die Hälfte des übrigen Majorans grob hacken und dazugeben. Nach kurzem Anbraten das Ganze mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen. Anschließend die Crème-fraîche unterrühren und erneut etwas einköcheln lassen. Abschließend den restlichen Majoran dazugeben und erneut mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Die Kartoffeln schälen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. 500 Gramm Kartoffeln garen. Die restlichen Kartoffeln roh in ein Gefäß mit Wasser reiben. Danach die geriebenen Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen und dabei das Wasser auffangen. Sobald sich die Stärke am Boden abgesetzt hat, das Wasser abgießen und die Stärke wieder mit den geriebenen Kartoffeln mischen. Die gekochten Kartoffeln nun mit der Kartoffelpresse unter die rohe Kartoffelmasse mischen und mit dem Ei und dem Mehl gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend aus der weichen Masse eine circa fünf Zentimeter dicke Rolle formen und davon circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin beidseitig goldgelb ausbacken. Kurz bevor die Kartoffelplätzchen fertig sind, die Butter hinzugeben und nachbräunen lassen. Abschließend die Kartoffelplätzchen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Majoranfleisch auf Tellern anrichten und seitlich dazu die Kartoffelplätzchen platzieren. Mit den übrigen Majoranblättchen garnieren und servieren.

Horst Lichter am 24. April 2010