

Fleisch-Pflanzerl mit Zwiebel-Speck-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	150 g Kalbshack	150 g Rinderhack
150 g Schweinehack	500 g Butter	250 g Crème-fraîche
600 ml Milch	3 Scheiben Toastbrot	4 Sch Bauchspeck, geräuchert
1 Salatgurke	1 Ei	1 Zwiebel
1 Knolle Knoblauch	1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill	1 Zweig Majoran	1 Zweig Rosmarin
2 Zwiebeln, rot	1 Muskatnuss	30 ml Weinessig
2 EL Maiskeimöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Toastbrote entrinden, in einer Schüssel mit 200 Milliliter Milch einweichen und anschließend ausdrücken. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Petersilie und den Rosmarinweig abzupfen und beides klein hacken. Anschließend das Ganze in einer Pfanne andünsten. Das Hackfleisch in einer Schüssel zusammen mit dem Ei, dem Toastbrot, den Zwiebelwürfeln und den angedünsteten Kräutern zu einem homogenen Teig vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Majoranzweig abzupfen und die Blättchen untermischen. Das Maiskeimöl in einer Edelstahlpfanne erhitzen. Aus dem Teig kleine Küchlein formen und langsam von beiden Seiten darin anbraten. Anschließend zum warm halten in den Backofen geben und je nach Hitze auf 60 Grad herunterschalten. Die restliche Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffelwürfel abgießen, kurz abdampfen lassen und durch die Presse drücken. Mit der Butter cremig rühren und eventuell etwas heiße Milch hinzufügen. Mit Salz abschmecken und etwas Muskat reiben und untermischen. Anschließend mit Alufolie abdecken und warm halten. Die roten Zwiebeln abziehen und in feine Ringe hobeln. Den Speck fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Das Ganze in einer Pfanne knusprig anbraten und den Rosmarin dazugeben. Die Salatgurke nur streifenweise schälen, halbieren, entkernen und fein hobeln. Anschließend leicht salzen und kurz ruhen lassen. Die Crème-fraîche, etwas Salz und Zucker und Weinessig zu einer cremigen Marinade verrühren. Den Dill abzupfen, den Schnittlauch schneiden und beides unterheben. Die Fleischpflanzerl auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Kartoffelbrei daneben platzieren und mit den Speck-Zwiebelchen dekorieren. Den Gurkensalat im Schälchen dazureichen.

Renate Radlmaier am 28. September 2009