

Fleisch-Pflanzerl mit Kohlrabi-Gemüse

Für 2 Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	2 Kohlrabi, klein, mit Grün	1 Zwiebel, klein
1 Zitrone	1 Muskatnuss	0,25 Bund glatte Petersilie
4 Scheiben Toastbrot	1 Ei	1 Pr Majoran
1 TL scharfer Senf	50 ml Gemüsefond	50 ml Milch
2 EL Butter	Chilisalz	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller darin warmhalten. Für die Fleischpflanzerl das Toastbrot in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem eingeweichten Brot vermengen. Die Hälfte der Petersilie zupfen und fein hacken. Die Muskatnuss reiben. Die Zitronenschale reiben. Das Hackfleisch mit der Zwiebel, der Petersilie, der Zitronenschale, der geriebenen Muskat, dem Ei, dem Senf und einer Prise Majoran vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Hackfleischmasse kleine Taler formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischpflanzerl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Kohlrabigrün ebenfalls klein schneiden. Den Fond in einem Topf erhitzen und den Kohlrabi darin andünsten. Die restliche Petersilie zupfen und fein hacken. Zusammen mit dem Kohlrabigrün in den Topf geben und köcheln lassen. Die Butter zugeben. Je nach Geschmack mit der Muskat und dem Chilisalz würzen. Die Fleischpflanzerl auf Tellern anrichten und mit dem Kohlrabigemüse servieren.

Roland Eser am 27. Juli 2010