

Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Püree und Karotten

Für 2 Personen

125 g Schweinehack	125 g Rinderhack	5 Kartoffeln, mehlig
2 Scheiben Toastbrot	4 Karotten	1 Knolle Ingwer
1 Zitrone	1 Muskatnuss	1 Ei
1,5 Bund Petersilie	3 EL Majoran, getrocknet	1 EL Dijonsenf
1 TL Cayennepfeffer	185 ml Milch	Meersalz
Olivenöl	Sonnenblumenöl	Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ingwer schälen und eine kleine Scheibe abschneiden. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit dem Ingwer und etwas Fleur de Sal Natural weich kochen. 60 Milliliter Milch in einem Topf leicht erhitzen. Von dem Brot die Rinde abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Einen halben Bund der Petersilie und die Hälfte des Majorans abzupfen und klein schneiden. Beide Hackfleischsorten in eine Schüssel geben, salzen und das Weißbrot, die Zwiebeln, den Majoran und die Petersilie dazugeben. Von der Zitrone etwas Schale abreiben. Das Ei in einer Schüssel aufschlagen und den Senf, die Zitronenschale, den Pfeffer und den Cayennepfeffer dazugeben. Anschließend pürieren und zu dem Fleisch geben. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischmasse locker mit den Händen vermischen und in kleine Bällchen formen. Diese leicht andrücken und braten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen stellen. Den Ingwer und die Chili-Schote aus dem Topf mit den Kartoffeln entfernen und die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. 125 Milliliter Milch in einem Topf erhitzen und anschließend nach und nach zu der Kartoffelmasse geben. Die Muskatnuss reiben und zusammen mit etwas Butter vorsichtig unterheben. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen stellen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Karotten kochen. Bei milder Hitze mit dem Deckel zehn Minuten garen lassen. Sollte danach noch Gemüsefond übrig sein, den Rest abgießen. Anschließend in Butter schwenken. Mit dem Meersalz und Pfeffer würzen. Den Rest der Petersilie zupfen, klein schneiden und untermengen. Das Kartoffelpüree und die Fleischpflanzerl aus dem Ofen nehmen und mit dem Karottengemüse auf einem Teller anrichten.

Sabine Rüdiger am 11. April 2011