

Fleisch-Pflanzerl mit Rahm-Kohlrabi

Für zwei Personen

125 g Kalbshackfleisch	125 g Schweinehackfleisch	2 Kohlrabi, mit Grün
2 Frühlingszwiebeln	1 Schalotte	1 Zitrone
1 Orange	3 Zweige glatte Petersilie	40 g Toastbrot
1 Ei	1 TL scharfer Senf	50 g Schmand
1 Muskatnuss	1 TL Majoran	50 ml Milch
20 g Butter	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Rinde vom Toastbrot abschneiden, den Toast anschließend Würfeln und in der Milch einweichen. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Das Ei mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, einer Prise Muskat und etwas Zitronen- und Orangenabrieb verrühren. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichtem Brot, der Eiermischung und den Zwiebelwürfeln vermengen und gut durchkneten. Zwei Zweige Petersilie zupfen, fein hacken und zusammen mit dem Majoran zu dem Hackfleisch geben und verrühren. Aus der Hackfleischmasse kleine Fleischpflanzerl formen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Fleischpflanzerl von allen Seiten goldbraun anbraten. Den Kohlrabi schälen und das Grün behalten. Die Knollen vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und den Kohlrabi darin schwenken. Eine Prise Zucker dazugeben und mit Salz würzen. Die Zwiebeln dazugeben und das Ganze bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Nach circa 20 Minuten den Schmand zugeben und einkochen lassen. Zum Schluss die restliche Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die übrige Petersilie und die Kohlrabiblätter fein hacken und unterrühren. Die Fleischpflanzerl auf einem Küchentrepp abtropfen und mit dem Rahmkohlrabi auf einen Teller geben und servieren.

Veronica Eisenmann am 11. Juni 2012