

Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Püree und Dill-Gurken

Für zwei Personen

500g Kalbshackfleisch	500 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Gurke	1 Limette
1 großes Ei (Bio)	1 Bund Petersilie	1 Bund Dill
250 ml Milch	130g Butter	325 ml Sahne
250 ml Gemüsefond	3 EL milder Senf	2 TL Maisstärke
Butterschmalz, Zucker	Cayennepfeffer, Muskatnuss	Semmelbrösel
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffelwürfel darin gar kochen. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut befreien und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und pressen. Das Hackfleisch mit den Frühlingszwiebeln und den Knoblauch vermengen. Die Petersilie kleinhacken und ebenfalls dazugeben. Zum Schluss das Ei und die Semmelbrösel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, vermengen und mit dem Senf abschmecken. Aus dem Hackfleisch Frikadellen formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin anbraten. Die Kartoffeln abschütten und etwas ausdampfen lassen. Die Milch und 125 Milliliter Sahne aufkochen lassen. Die Kartoffeln pressen und mit der Milch-Sahne-Mischung vermengen. 100 Gramm Butter ebenfalls dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und klein schneiden. Die restliche Butter zerlassen und die Gurkestücke darin anschwitzen und zuckern. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Gurkenstücke mit dem Limettensaft ablöschen. Den Gemüsefond und die restliche Sahne dazugeben. Mit etwas Maisstärke binden. Den Dill klein schneiden und dazugeben. Die faschierten Laibchen mit dem Erdapfelpüree und den Gurken auf einem Teller anrichten und servieren.

Jürgen Liechtenecker am 08. Oktober 2012