

# Kalb-Fleisch-Pflanzerl, Aprikosen-Senf, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

## Für die Kalbfleischpflanzerl:

300 g Kalbshack	5 Scheiben Toastbrot	150 g Paniermehl
2 Chilischoten	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Orange	1 Ei	50 ml Milch
1 TL scharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 EL getrockneter Majoran
2 EL Chilisalز	1 EL Kräutersalz	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

## Für den Aprikosensenf:

5 getrocknete Aprikosen	1 EL süßer Senf	2 EL Dijon-Senf
-------------------------	-----------------	-----------------

## Für den Kartoffelstampf:

350 g mehligk. Kartoffeln	3 Cocktailtomaten	5 getrocknete Tomaten, eingelegt
30 ml Kochsahne	40 ml Tomatensaft	Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz

## Für den Gurkensalat:

2 kleine Gurken	1 Chilischote	80 g Erdnüsse
4 EL Weißweinessig	1 TL Fischsauce	3 EL Olivenöl
2 EL Zucker	Kresse	Salz, Pfeffer

Für die Kalbfleischpflanzerl das Toastbrot in Würfel schneiden. Die Brotwürfel in eine Schüssel geben, die Milch darüber gießen und zugedeckt einweichen lassen. Die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelwürfel bei milder Hitze glasig dünsten. Chilischote entkernen und klein schneiden. In einer Schüssel die Chili mit einem Ei, Senf, dem Abrieb der Orange und Zitrone, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer verquirlen. Anschließend mit dem Hackfleisch vermengen, die Zwiebelwürfel und die weichen Brotwürfel dazu geben. Die Petersilie klein hacken und mit dem Majoran unterheben. Fleischmasse mit Kräutersalz und Chilisalز abschmecken.

Paniermehl in einen tiefen Teller geben. Nun aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpflanzerl formen und in dem Mehl wenden.

Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Fleischpflanzerl darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Pflanzlerl aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Senf die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Beide Senfsorten mit den Aprikosenwürfeln in einer kleinen Schüssel vermengen.

Für den Gurkensalat die Gurke waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Für die Vinaigrette Essig, Zucker und 125 Milliliter Wasser in einem Topf aufkochen. Chilischote entkernen, klein hacken und dazugeben. Erdnüsse klein hacken und auch in den Topf geben. Fischsauce dazu geben, vermengen. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer abschmecken. Vinaigrette mit Gurkenwürfel vermengen und mit Kresse garnieren.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Anschließend in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit Tomatensaft und Sahne zu einem Püree stampfen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Getrocknete und frische Tomaten kleinschneiden und unterheben.

Kalbfleisch-Chili-Pflanzerl mit Aprikosensenf, Tomaten-Kartoffelstampf und Gurkensalat auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Jakob Wolf am 11. Juli 2016