

Walnuss-Pflanzerl, Kartoffel-Cashew-Stampf, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Walnuss-Pflanzerl:

400 g Rinderhackfleisch	200 g Walnusskerne	1 Ciabattabrötchen
1 Ei	1 Zwiebel	200 g Butterschmalz
2 EL getrockneten Majoran	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

5 große mehlig. Kartoffeln	100 g Cashewkerne	100 g Butter
200 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	100 g Himbeeren	1 Zwiebel
2 Limetten	3 EL Kürbiskernöl	3 EL Himbeersirup
Salz	Pfeffer	

Für die Walnuss-Pflanzerl:

Das Ciabattabrötchen in Würfel schneiden und in einer Tasse mit Wasser einweichen. Die Walnüsse hacken, die Zwiebel abziehen und reiben. Die Walnüsse mit Rinderhack, Zwiebel, Ei, Majoran und dem eingeweichten Brötchen vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz braten.

Für den Kartoffelstampf:

Cashewkerne zerdrücken. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Milch aufgießen, die Butter und die Cashewkerne dazu geben, alles gründlich verrühren.

Für den Feldsalat:

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Zwiebel abziehen und hacken. Eine halbe Limette auspressen. Den Salat mit Salz, Pfeffer, Kürbiskernöl und Himbeersirup und Limettensaft in einer Schüssel marinieren. Die Himbeeren auf dem Salat verteilen. Walnuss-Pflanzerl und Kartoffel-Cashew-Stampf auf Tellern anrichten und den Feldsalat separat dazu servieren.

Constanze Rostock-Wilhelm am 30. August 2017