

Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Püree, Rahm-Schwammerl

Für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

500 g gem. Hackfleisch	80 g Toastbrot, ohne Rand	1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe	100 ml Milch	1 Ei
2 TL scharfer Senf	200 ml Rinderfond	2 Zweige Majoran
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	1 Zitrone (Abrieb)
2 EL Butterschmalz	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig. Kartoffeln	100 ml Sahne	100 ml Milch
50 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rahm-Schwammerl:

5 Champignons	100 g Pfifferlinge	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Frühlingszwiebel	200 ml Sahne	50 ml Weißweinessig
200 ml Rinderfond	2 Zw. glatte Petersilie	1 TL Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Fleischpflanzerl:

Die Milch in einem Topf erwärmen. Brot darin einweichen. Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne in Butter anschwitzen.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Fond zugeben und Zwiebeln weichkochen bis die komplette Flüssigkeit verkocht ist.

Hackfleisch, eingeweichtes Brot, Ei, weiche Zwiebeln, Senf, Kräuter und Zitronenabrieb miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne erhitzen und Butterschmalz hineingeben.

Mit feuchten Händen aus der Hackmasse Pflanzer formen und in die Pfanne geben. Von beiden Seiten ca. 4-6 Minuten braten. Dann Pfanne von der Hitze nehmen und 5 Minuten nachziehen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen, abschütten und durch eine feine Kartoffelpresse drücken.

Sahne, Milch und Butter in einem Topf erwärmen (nicht zu heiß) und Muskatnuss hineinreiben. Nun das Milch-, Sahne-, Butter-Gemisch langsam mithilfe eines Schneebesens mit den zerdrückten Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rahm-Schwammerl:

Zwiebel abziehen und zusammen mit der Frühlingszwiebel kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Pilze putzen, kleinschneiden und hinzugeben. Salz und einen Spritzer Essig zugeben. Mit Fond (nach Gefühl) ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Sahne (nach Gefühl) und Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer und gegebenenfalls Essig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz-Xaver Zeller am 17. August 2020