

Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Meerrettich-Stampf

Für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

150 g Kalbshackfleisch	150 g Schweinehackfleisch	1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei, Größe M	50 g Emmentaler
8 EL Milch	1 EL Butter	150 g Semmelbrösel
80 g Toastbrot	1 kleines Bund glatte Petersilie	2 TL Estragon-Senf
2 EL getrockneter Majoran	2 TL edelsüßes Paprikapulver	Butterschmalz
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Frischkäse mit Meerrettich	1 kl. Stück Meerrettich
50 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Schlamperkraut:

1 Sch. geräuch. Bauchspeck	1 kleiner Spitzkohl	1 Knoblauchzehe
100 g Butter	200 ml Sahne	1 Liter Rinderfond
250 ml Riesling	50 ml heller Balsamicoessig	2 EL Kümmelsaat
2 EL gemahl. Kümmel	2 EL Zucker	1 Lorbeerblatt
2 EL Mehl	Butterschmalz	Muskatnuss, Salz Pfeffer

Für die Fleischpflanzerl: Die Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Toastbrot grob schneiden und in Milch einweichen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Gemüsezwiebel abziehen, halbieren, die eine Hälfte fein würfeln, die andere in feine Halbmonde schneiden.

Halbmonde beiseitestellen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Knoblauch hinzugeben und ebenfalls kurz dünsten. Brot aus der Milch nehmen und ausdrücken. Anschließend mit dem Hackfleisch vermengen. Ei, Senf und die gedünsteten Zwiebelwürfel untermengen und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Paprikapulver und der Petersilie würzen. Käse würfeln. Anschließend mit feuchten Händen die Fleischpflanzerl formen, mit je einem Käsewürfel füllen, verschließen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und die Fleischpflanzerl je Seite 4-5 Minuten goldbraun braten. Nun die Zwiebel-Halbmonde im Bratensatz der Fleischpflanzerl in etwas Öl goldgelb andünsten und als Garnitur für den Kartoffelstampf zurückhalten.

Für den Stampf: Kartoffeln schälen, gleichmäßig würfeln und in einem Topf mit Salzwasser garen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Frischkäse und Butter unterrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Kartoffelstampf mit geriebenen Meerrettich vor dem Servieren garnieren.

Für das Schlamperkraut: Speck fein würfeln. Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien, waschen und grob hacken. Butterschmalz in einem großen Topf zerlassen. Speckwürfel darin andünsten, Kohl hinzugeben und ebenfalls andünsten. Knoblauch abziehen, fein würfeln und in den Topf geben. Zucker hinzugeben und das Ganze leicht karamellisieren lassen.

Anschließend mit Weißwein und Essig ablöschen und etwas einkochen lassen. Nun mit Fond aufgießen, Lorbeerblatt hinzugeben und den Kohl bissfest kochen. Anschließend das Kraut abgießen und den Kochsud auffangen. Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Nach und nach den Kochsud einrühren, mit Sahne verfeinern und mit Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend Kohl und Sauce vermengen, ggf. nochmals abschmecken.

Tobias Zischka am 06. März 2023