

# Pfälzer 'Fleeschknepp', Meerrettich-Soße, Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für die „Fleeschknepp“:**

100 g Kalbsfilet	100 g Schweinefilet	100 g Rinderfilet
1 altbackenes Brötchen	1 Zwiebel	1 Ei
100 ml Milch	1 L Fleischfond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	1 Msp. gemahlene Nelke	Salz, Pfeffer

**Für die Meerrettichsauce:**

100 g Meerrettich	60 g Butter	2 EL Crème-fraîche
125 ml Milch	450 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
100 g Mehl	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

4 festk. Kartoffel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz
--------------------	--------------------------------------	------

**Für den Feldsalat:**

250 g Feldsalat	75 g geräucherter Speck	3 weiße Champignons
1 Zwiebel	3 EL Essig	Salz, Pfeffer

**Für die „Fleeschknepp“:** Das Kalbs-, Schweine- und Rinderfilet abwaschen und trocken tupfen. Die altbackenen Brötchen in grobe Stücke zerteilen und für 15 Minuten in der Milch einweichen lassen. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und hacken. Die eingeweichten Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Kalbs-, Schweine-, Rinderfilet zweimal durch einen Fleischwolf drehen. Ei mit Thymian, gemahlene Nelken, Salz und Pfeffer vermischen und zusammen mit Zwiebel und Petersilie zum Fleisch geben. Den Fleischteig für 5 Minuten ruhen lassen. In einem Topf den Fleischfond zum kochen bringen und auf mittlere Temperatur bringen. Mit einem Esslöffel den Fleischteig in Ei-große Klöße portionieren und im Fleischfond 15 Minuten sieden lassen.

**Für die Meerrettichsauce:** Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen, aber nicht bräunen lassen. Das Mehl hinzufügen und unter rühren andünsten lassen. Dabei sollte das Mehl nicht braun werden. Unter rühren den Fond und Milch dazu gießen und einmal aufkochen lassen. Die Sauce für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Etwas mehr als die Hälfte des geriebenen Meerrettichs in die Sauce rühren. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Crème fraîche abschmecken. Kurz vor dem Servieren den restliche unterrühren für die nötige Schärfe. Sollte die Sauce zu scharf sein, einfach noch ein paar Minuten länger köcheln lassen.

**Für die Kartoffeln:** Kartoffeln Schälen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Kartoffeln abgießen und mit Salz und Petersilie bestreuen.

**Für den Feldsalat:** Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Den Speck würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Feldsalat mit Zwiebeln und Speck in einer Schüssel vermischen. Mit dem Essig die heiße Pfanne ablöschen und danach zum Salat geben. Die Champignons in einer weiteren Pfanne ohne Fett anbraten, bis sie Farbe annehmen; Champignons in den Salat geben, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Pfälzer „Fleeschknepp“ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Feldsalat, Speck, Champignons auf Tellern anrichten, servieren.

Michael Westphal am 05. Februar 2018