

Kalbfleisch-Pflanzerl mit Gurken-Nudeln und Bauernbrot

Für zwei Personen

Für die Kalbspflanzerl:

350 g Kalbshackfleisch	3 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel
1 Ei	1 Knoblauchzehe	2 TL mittelscharfer Senf
100 g Mehl	500 ml Milch	1 Muskatnuss
1 Zweig frischer Majoran	Rapsöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Gurkennudeln:

1 Salatgurke	1 Zitrone	150 g Crème fraîche
2 EL Joghurt, 3,5%	1 Bund Dill	2 TL Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Bauernbrot:

3 Scheiben Bauernbrot	200 g Butter	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	

Für die Kalbspflanzerl die Brötchen in Milch einweichen.

Für die Gurkennudeln die Gurke schälen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Die Gurkenstreifen salzen und kurz entwässern lassen. Für die Salatsauce die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Dill zur Salatsauce geben. Anschließend die Sauce mit dem Joghurt und dann mit den Gurken vermischen. Für die Kalbspflanzerl die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Das Hackfleisch mit dem in Milch eingeweichten Brötchen und dem Ei vermengen und die angebratenen Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Den Majoran waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Blätter fein hacken und mit Salz und Pfeffer zu dem Hackfleisch geben. Etwas von der Muskatnuss dazureiben und den Senf ebenfalls dazugeben. Anschließend die Masse in kleine Pflanzerl portionieren, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Für das geröstete Brot das Bauernbrot in einer Pfanne mit der Butter, Rosmarin und Thymian anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, andrücken und mitbraten.

Die Pflanzerl in die Mitte des Tellers geben, den Gurkensalat dazulegen. Das Bauernbrot in kleine Würfel schneiden und als Garnitur auf dem Teller verteilen.

Christoph Kist am 19. Mai 2015