

Fleisch-Pflanzerl vom Kalb mit Spiegelei

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	Salz	250 g Kalbsfleisch
80 g Schweinebauchfleisch	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	50 g Speckwürfel	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Kerbel	1 Semmel vom Vortag
150 ml Milch	3 Eier	Pfeffer
1 TL scharfer Senf	3 EL Butterschmalz	30 g flüssige Butter
1 Prise Muskat	100 ml Bratensoße	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kalbfleisch und Schweinebauch durch den Fleischwolf drehen (kann auch vom Metzger gemacht werden). Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, Speck zugeben und braten. Dann Pfanne vom Herd ziehen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und bis auf 1 EL unter die Speck- Schalotten mischen. Restliche Kräuter ebenfalls fein schneiden. Semmel in Würfel schneiden und mit 80 ml warmer Milch vermischen. Das gehackte Fleisch darunter geben, 1 Ei und die Speckschalotten zufügen, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und gut vermischen. Aus der Masse Kugeln formen, diese platt drücken und in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Die Kartoffeln abschütten, durch eine Presse drücken und mit restlicher Milch und flüssiger Butter mischen. Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Spiegeleier in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten (man kann dazu auch eine spezielle Spiegeleierform verwenden). Bratensoße erwärmen. Fleischpflanzerl anrichten, Spiegelei drauf setzen und Kartoffel-Püree dazu geben. Bratensoße angießen.

Otto Koch Freitag, 06. März 2009