

## Kalbfleisch-Pflanzerl mit Petersilienwurzel-Püree

### Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g geräucherter Speck, gewürfelt
30 g Butter	1 EL Petersilie, gehackt	100 ml Milch
1 Semmel vom Vortag	300 g Kalbsfleisch, gewolft	100 g Schweinebauchfleisch, gewolft
1 Ei	Salz, Pfeffer	1 TL scharfer Senf
2 EL Butterschmalz	200 g Petersilienwurzel	Zitronensaft
200 g Kartoffeln	20 ml Sahne	80 ml Bratensoße

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Speck anschwitzen. am Schluss die gehackte Petersilie zugeben und vom Feuer nehmen. Die Milch erwärmen, die Semmel in Würfel schneiden, mit der Milch vermischen und zu dem durchgedrehten Fleisch geben. Das Ei und die noch warme Mischung Schalotten, Speck, Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Zu kleinen flachgedrückten Kugeln formen und in Butterschmalz braten. Petersilienwurzel schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft weich kochen. Abschütten und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen und kochen. Die noch heißen Kartoffeln durchpressen, mit dem Petersilienwurzelpüree mischen. Die Sahne erhitzen, die restliche Butter zerlassen und das Püree damit anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbfleischpflanzerl anrichten, das Petersilienpüree dazu geben und mit etwas Kalbsjus umgießen.

Otto Koch Freitag, 20. November 2009