

Fleisch-Pflanzerl auf Kartoffel-Salat

Für 4 Personen:

Für die Fleischpflanzerl:

80 g Toastbrot	100 ml Milch	1/2 Zwiebel
2 Eier	2 TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	mildes Chilisalz	Muskatnuss
Zitronen-Abrieb	250 g Kalbshackfleisch	250 g Schweinehackfleisch
1 gerieb. Knoblauchzehe	1 Msp gerieb. Ingwer	getrock. Majoran
1 EL Petersilienblätter	100 g Weißbrotbrösel	Öl

Für den Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 kleine Zwiebel
1 Salatgurke	1 Handvoll bunte Radieschen	350 ml Geflügelbrühe
3 EL Weißweinessig	1-2 TL Dijonsenf	mildes Chilisalz
1 Prise Zucker	3 EL gebräunte Butter	2 EL Schnittlauchröllchen

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne einige Minuten weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Die Eier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, Chilisalz 1 Prise Muskatnuss und der Zitronenschale verquirlen.

Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Ingwer, 1 Prise Majoran und der Petersilie vermischen.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpflanzerl formen, in Weißbrotbrösel wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 100 ml Wasser einige Minuten weich köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln, die Radieserl putzen, waschen und in Scheiben hobeln.

Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren, mit Chilisalz und Zucker würzen und eine Handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit Zwiebeln, Gurken, Radieserl und Schnittlauch hinein rühren.

Den Kartoffelsalat auf warmen Tellern anrichten und die Fleischpflanzerl daneben setzen.

Alfons Schuhbeck am 21. Oktober 2019