

Fleischpflanzerl mit Pilz-Salat

Für 4 Personen:

Für die Pfanzerl:

80 g Toastbrot	2 Eier	100 ml Milch
2 TL scharfer Senf	1 gerieb. Knoblauchzehe	1 Msp. gerieb. Ingwer
getr. Majoran	Zitronen-Abrieb	mildes Chilisalz
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	270 g Kalbshackfleisch	180 g Schweinehackfleisch
45 g Rinderhackfleisch	1 EL Petersilienblätter	1 dicke Scheibe Bergkäse (150 g)
4 dünne Scheiben Kochschinken	Öl	

Für die Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Lorbeerblatt
2 getr. rote Chilischoten	$\frac{1}{2}$ 1 TL Öl	1 2 TL Bratkartoffelgewürz

Für den Salat:

500 g feste Pilze	2 Frühlingszwiebeln	1 EL braune Butter
mildes Chilisalz	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf	1 $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig
Salz	1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Korianderkörner
1/2 TL ganzer Kümmel		

Für die Fleischpflanzerl das Brot in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Eier mit der Milch in einen hohen Rührbecher geben. Senf, Knoblauch, Ingwer und jeweils etwas Majoran und Zitronenschale hinzufügen, mit Chilisalz würzen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Eier-Gewürz-Milch mit den Brotwürfeln mischen. Die Zwiebel schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Alle drei Hackfleischsorten mit eingeweichtem Brot, Zwiebelwürfeln und Petersilie mischen. Die Käsescheibe in 16 gleich große Stücke schneiden. Die Schinkenscheiben jeweils in 4 Streifen schneiden und jedes Käsestück mit 1 Schinkenstreifen umwickeln.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen nach und nach 16 Portionen abnehmen und zu Kugeln formen. Jede Kugel etwas flach drücken, je 1 Schinken-Käse-Stück in die Mitte setzen, mit der Fleischmasse umhüllen und zu Pfanzerln formen. Die Pfanzerl in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, warm halten.

Die Kartoffeln schälen, waschen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser mit Lorbeerblatt und Chili etwa 10 Minuten weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, ganze Gewürze entfernen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffelwürfel goldbraun anbraten. Mit Bratkartoffelgewürz würzen, warm halten.

Für den Salat die Pilze putzen und trocken abreiben (Pfifferlinge, falls nötig, waschen und trocken tupfen). Die Pilze längs halbieren und in nicht zu dünne Scheiben schneiden, kleine Pfifferlinge ganz lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die braune Butter darin verteilen und die Pilze einige Minuten anbraten. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, darin kurz mitbraten und mit Chilisalz würzen.

Für die Marinade 125 ml Wasser mit Senf und Essig verrühren. Pfeffer-, Korianderkörner und ganzen Kümmel in eine Gewürzmühle füllen und die Marinade mit Salz und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen.

Zum Servieren den Schwammerlsalat auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Marinade beträufeln. Die Kartoffelwürfel und die Fleischpflanzerl daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2019