

Kalbsfleisch-Pflanzerl mit gebratenen Kopfsalat-Herzen

Für 4 Personen

Kalbsfleischpflanzerl:

80 g Toastbrot	100 ml Milch	1/2 Zwiebel
250 g Kalbshackfleisch	250 g Schweinehackfleisch	2 Eier
2 TL Senf, scharf	1/2 Zitrone, unbehandelt	1/2 Orange, unbehandelt
1/2 Bund Petersilie, glatt	1 EL Chili	Muskatnuss
Majoran, getrocknet	Öl, Salz, Pfeffer	Weißbrotbrösel

Kartoffel-Senf-Püree:

1 kg Kartoffeln, mehlig	1/2 TL Kümmel, ganz	250 ml Milch
100 g Sahne	1 EL Butter	2 EL Butter, braun
1 EL Senfkörner, gelb	Muskat	Salz, Chilisalz

Kopfsalatherzen:

2 Kopfsalatherzen	1 – 2 EL Butter, braun	1 Zehe Knoblauch
Chilisalz, mild		

Steinpilze:

400 g Steinpilze	1 EL Butter, braun	1/2 Zitrone, unbehandelt
1/2 Bund Petersilie	1 EL Butter	Chilisalz, mild
Kümmel, gemahlen		

Kalbsfleischpflanzerl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Etwa einen halben Teelöffel Orangenschale abreiben. Das Brot in Würfel schneiden und mit der Milch mischen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in einem Esslöffel Öl glasig anschwitzen. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Senf, Muskatnuss, Chili, Zitronen- und Orangenabrieb verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, einer Prise Majoran und Zwiebelwürfeln mischen. Die Petersilie hacken und unterheben. Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen, in den Bröseln wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Senf-Püree:

Die Senfkörner in Salzwasser 20 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abwaschen. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit Sahne erhitzen und mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Butter, braune Butter und Senfkörner hinzufügen und mit Salz, Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Kopfsalatherzen:

Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Kopfsalatherzen vierteln, in der braunen Butter von allen Seiten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Knoblauch dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Steinpilze:

Etwa eine Messerspitze Zitronenschale abreiben. Die Petersilie hacken. Die Steinpilze putzen und in große Stücke schneiden. Die Pilze in einer Pfanne in der braunen Butter zwei bis drei Minuten anbraten. Mit einer Prise Kümmel, Zitronenschale und Chilisalz würzen und zuletzt frisch geschnittene Petersilie und Butter dazu geben.

Alfons Schuhbeck am 23. Oktober 2009