

Fleischpflanzerl mit Meerrettich-Topping

Für 2 Portionen

250 g Rinderhackfleisch	1 Sauerteigbrötchen	100 ml Milch
1 Ei	50 g Sauerrahm	4 Schalotten
4 Zweige Blattpetersilie	1 Zitrone	10 Zweige Thymian
2 - 3 TL Meerrettichfäden	5 EL Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen, über das Brötchen gießen, ein Ei hineinschlagen, 250 Gramm Rinderhackfleisch zugeben, verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Olivenöl erhitzen, flache (!) Pflanzerl aus der Hackfleischmasse formen, hinein legen und von beiden Seiten langsam braun braten. Anschließend zwei Streifen Zitronenschale, den Thymian und zwei Esslöffel Butter zugeben, aufschäumen lassen, die Pfanne sofort mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und abgedeckt gar ziehen lassen. Petersilienblätter von den Zweigen zupfen. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Schalottenstreifen in einer kleinen Pfanne mit drei Esslöffeln Butter leicht braun braten, vom Herd nehmen, mit Salz würzen und Petersilienblätter unterrühren. Fleischpflanzerl auf Tellern anrichten, Petersilien-Schalotten darauf verteilen, je eine kleine Nocke Sauerrahm darauf setzen und mit den Meerrettichfäden bestreuen.

Alexander Herrmann am 30. Juni 2014