

Fleisch-Küchle cordon bleu, Remoulade, Pommes Allumettes

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, vorw. festk. 1 l Frittier-Öl Salz, Pfeffer

Fleishküchle:

100 g Brötchen vom Vortag 130 ml Milch Salz
Pfeffer 1 Zwiebel 1 EL Butter
500 g Kalbfleisch 1 Bund glatte Petersilie 50 g gekochter Schinken
2 Eier 1 Msp. scharfer Senf Muskatnuss
60 g Raclette-Käse

Remoulade:

1 Eigelb (extrafrisch) 110 ml Olivenöl 20 ml weißer Balsamico
1/2 TL scharfer Senf Salz Pfeffer
2 Bund Brunnenkresse 2 Schalotten 2 EL Sauerrahm
1 TL Meerrettich 1 Spritzer Zitronensaft

Für die Pommes Allumettes Kartoffeln schälen und der Länge nach in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Dann in feine Stifte schneiden. Ca. 15 Minuten in reichlich kaltem Wasser wässern.

Inzwischen für die Fleischküchle Brötchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Milch erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Brötchenstücke träufeln.

Zugedeckt kurz ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Etwas abkühlen lassen.

Währenddessen Fleisch gegebenenfalls sauber parieren, kalt abrausen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Petersilie abrausen, trocken schütteln und grob hacken.

Schinken würfeln.

Den Backofen auf etwa 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Zwiebeln, Schinken, Petersilie und Fleischwürfel durch den Fleischwolf in eine Schüssel drehen.

Eingeweichte Brötchenwürfel, Eier, Senf, Salz, Pfeffer und Muskat zum Fleisch geben.

Alles gründlich vermengen, bis eine Bindung entsteht und nochmals kräftig würzen.

Den Käse in 46 Stücke schneiden.

Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 46 Frikadellen formen. Dabei jeweils mittig ein Stück Käse mit einformen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Frikadellen darin von beiden Seiten kurz anbraten.

Frikadellen dann in eine weite Auflaufform legen und im heißen Backofen ca. 8 Minuten fertig garen. Die Frikadellen sollten gar, aber innen noch schön saftig sein.

Inzwischen für die Remoulade Eigelb, 100 ml Olivenöl, Balsamico und Senf in einen hohen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab oder Schneebesen kräftig zu einer dicklichen Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brunnenkresse verlesen, waschen und gründlich trocken schleudern.

Schalotten fein würfeln. Übriges Öl in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Brunnenkresse, bis auf etwa 2 EL, zugeben und kurz andünsten.

Gedünstete Brunnenkresse kurz abtropfen lassen.

Brunnenkresse, fein mixen, Mayonnaise kurz untermischen. Sauerrahm und Meerrettich unterrühren. Den Dip mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Übrige Brunnenkresseblätter fein schneiden und unter den Dip rühren.

Die Kartoffelstifte abtropfen lassen und auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten. Mit Kü-

chenpapier zusätzlich trocken tupfen.

Das Frittierfett/-öl in einer Fritteuse oder einem weiten Topf auf etwa 180 Grad erhitzen.

Kartoffelstifte darin portionsweise goldbraun und knusprig frittieren.

Kartoffelstifte auf Küchenpapier geben und kurz überschüssiges Fett abtropfen lassen.

Pommes Allumettes mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischküchle, Brunnenkresse-Remoulade und Pommes Allumettes anrichten und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 12. April 2022