

Gänsefleisch-Pflanzerl

Für zwei Portionen

250 g Gänsehackfleisch	100 g Sauerteigbrot	2 Schalotten
115 ml Milch	1 Ei	1 Orange
1 Zweig Thymian	2 Stangen Zimt	3 EL Butter
1 Apfel (rot)	$\frac{1}{2}$ Kopf Blaukraut	2 EL Wildpreiselbeeren
100 g Schmand	100 g Feldsalat	25 g Macadamianüsse
Essig, Pflanzenöl	Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Das Sauerteigbrot (am Besten vom Vortag) in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, mit einem Esslöffel Butter in einer Pfanne anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Anschließend über die Brotscheiben gießen und vermengen. Das Gänsehackfleisch zur Brotmasse geben, ein Ei unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig, zwei bis drei Esslöffel Semmelbrösel einarbeiten. (Nicht zu fein zerkneten, sodass noch erkennbare Brotstücke in der Hackmasse bleiben). Die fertige Masse zu Pflanzerl formen, in eine große Pfanne mit etwas Pflanzenöl geben, auf den Herd stellen und bei wenig Temperatur langsam ringsum anbraten. Anschließend langsam mit der Temperatur hoch gehen, drei Streifen Orangenschale, einen Zweig Thymian, zwei Stangen Zimt und drei Esslöffel Butter zugeben. Aufschäumen lassen, mit einem Deckel verschließen und den Herd abschalten. (Die Pflanzerl ziehen jetzt im aufsteigenden Dampf der Butter gar). Das Blaukraut dünn hobeln, mit je einer großen Prise Salz und Zucker würzen, gut verkneten (es ist ratsam, hierfür Gummihandschuhe zu tragen), anschließend mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Preiselbeeren abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Den Schmand mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und ebenfalls bis zum Anrichten kühl stellen. Vom Feldsalat einige Röschen zur Dekoration beiseite legen, den restlichen Salat zusammen mit den Macadamianüssen und etwas Pflanzenöl zu einem Pesto mixen und mit einer Prise Salz abschmecken. Vor dem Anrichten den Deckel von der Pfanne nehmen, den Herd auf höchster Stufe einschalten und braten, bis die Flüssigkeit aus der Pfanne verdampft ist und die Pflanzerl außen knusprig sind. Den Apfel in Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen, und die Spalten kurz in der Pfanne mit den Pflanzerl anschwemmen. Den Blaukrautsalat auf Tellern anrichten, die Pflanzerl darauf setzen und mehrere Tupfen Pfefferschmand darauf verteilen. Die Pflanzerl mit dem Feldsalatpesto beträufeln und mit dem frischen Feldsalat sowie den Apfelspalten garnieren.

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2014