

Lammfleischpflanzerl mit Tomaten-Oliven-Salsa und Rosmarin-Kartoffelstampf

 happy-mahlzeit.com/2021/08/05/lammfleischpflanzerl-mit-tomaten-oliven-salsa-und-rosmarin-kartoffelstampf

Zutaten für 2 Personen

Für die Pflanzerl:

- 250 g Lammhackfleisch
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 115 ml Milch
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Butter
- 100 g Ciabatta vom Vortag
- 2 – 3 EL Semmelbrösel
- 4 Zweige Thymian
- 3 Zweige Basilikum
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Salsa:

- 1 kleine Zwiebel
- 4 Tomaten
- 1 EL Oliven, entsteint
- 1 kleine, rote Chilischote
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Schuss Weißwein-Essig
- Zucker
- Salz

Für den Stampf:

- 500 g mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Olivenöl
- Muskat

- Salz

Zubereitung:

Für die Fleischpflanzerl Ciabatta in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen. Mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Ciabattawürfel gießen und vermengen. (Es sollten aber noch erkennbare Brotstücke erhalten bleiben.) Lammhackfleisch zur Ciabattamasse geben.

Thymianblätter von den Stielen zupfen. Ei und Thymianblätter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig Semmelbrösel einarbeiten. Die fertige Masse zu Pflanzlerl formen und in einer großen, beschichteten Pfanne mit wenig Butterschmalz ringsum anbraten.

Die Blätter von den Basilikumstielen zupfen, fein schneiden und für die Salsa auf die Seite stellen.

Von der Zitronenschale grobe Streifen abziehen. Anschließend Butter mit den Streifen der Zitronenschale, Basilikumstiele und 1 angedrückte Knoblauchzehe zugeben, aufschäumen lassen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Danach den Deckel entfernen, die Pfanne zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze braten, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist und die Pflanzlerl von allen Seiten goldbraun und knusprig sind.

Für die Salsa Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. (Noch eleganter wird die Salsa, wenn man vorher die Haut der Tomaten abzieht.) Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel dazugeben, kurz durchschwenken, vom Herd nehmen und einen Schuss Weißweinessig (oder weißem Balsamico) zugeben. Oliven klein hacken. Chili von Strunk und Kernen befreien und etwa die Hälfte fein schneiden. Oliven und Chili zu den Tomaten geben, mit Salz und einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Wenn die Salsa leicht abgekühlt ist, den geschnittenen Basilikum unterheben.

Für den Stampf die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser mit dem Lorbeerblatt gar kochen. Gegarte Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch erhitzen und nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren, bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Kartoffelstampf mit Salz und ein wenig Muskat würzen.

Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, in Olivenöl, bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten, unter den Kartoffelstampf heben und nochmals abschmecken.

Die Lammfleischpflanzerl mit Rosmarin-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, mit der Tomaten-Oliven-Salsa beträufeln und servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 5. August 2016

Episode: Finale / Hauptgang

