

Bachmeier | Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Salat

Zutaten für 4 Personen

Für die Fleischpflanzerl:

- 125 ml Milch
- 150 g Brötchen, vom Vortag
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Kochschinken
- 50 g gepresster Kalbskopf oder Presssack
- je 50 g grüner Speck und durchwachsener Speck (vom Metzger durch den Fleischwolf gedreht)
- 200 g Kalbshackfleisch
- 200 g Schweinehackfleisch
- 3 Eier
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Paprikapulver, edelsüß
- getrockneter Majoran
- 2 EL Öl

Für den Kartoffel-Salat:

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- ganzer Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- Meersalz
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 75 ml Öl
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 EL Weinessig
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle

- 4 Radieschen
- 1 – 2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Für den Salat die Kartoffeln waschen. Mit 1 Prise Kümmel und dem Lorbeerblatt in Salzwasser 20 Minuten weich garen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit erhitztem Öl andünsten. Mit 1/4 Liter Wasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Senf und Essig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Salat-Marinade über die lauwarmen Kartoffeln gießen und vorsichtig mischen. Bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Fleischpflanzerl die Milch leicht erwärmen. Brötchen in dünne Scheiben, dann in feine Würfel schneiden. Mit der Milch übergießen und kurz ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Petersilie dazugeben, kurz mitdünsten, dann etwas abkühlen lassen.

Schinken und Kalbskopf in kleine Würfel schneiden. Mit dem grünen und durchwachsenen Speck sowie dem Hackfleisch mischen. Brötchen, Zwiebeln, Knoblauch, Eier und Senf untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver und Majoran würzen.

Aus der Fleischmasse kleine Pflanzlerl formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzlerl darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils ca. 8 Minuten goldbran braten.

Radieschen putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Den Kartoffel-Salat auf Teller verteilen, Fleischpflanzerl darauf anrichten und mit etwas Bratfett beträufeln. Alles mit den Radieschenstreifen und etwas Schnittlauch bestreuen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 24.02.2013