



Hauptspeise: Alfons Schuhbeck

Fleischpflanzerl auf Bratkartoffelpüree

Zutaten für vier Personen

Für die Fleischpflanzerl:

80 g Tramezzinibrot
100 ml Milch
½ Zwiebel
1 fein geriebene Knoblauchzehe
1 Msp. frisch geriebenen Ingwer
2 Eier
2 TL scharfer Senf
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Mildes Chilisalز
frisch geriebene Muskatnuss
abgeriebene Schale von ½
unbehandelten Zitrone

270 g Kalbshackfleisch
180 g Schweinehackfleisch
45 g Rinderhackfleisch
getrockneter Majoran
1 EL Petersilienblätter (frisch
geschnitten)
Öl zum Braten
Pankobrösel zum Wenden

Kartoffelpüree:

1 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz
175 bis 200 ml Milch
1 EL Butter
2 EL braune Butter
frisch geriebene Muskatnuss
Bratkartoffel-Gewürz

Frische Kräuter nach Belieben

Für die Fleischpflanzerl das Tramezzinibrot in Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne einige Minuten weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Anschließend den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen.

Die Eier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, Chilisalز, einer Prise Muskatnuss und der Zitronenschale verquirlen.

Die Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, einer Prise Majoran und der Petersilie vermischen.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen nach und nach 16 bis 20 gleich große Portionen abnehmen und zu Pflanzlerl formen. Die Pflanzlerl in Pankobröseln wenden und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Anschließend die Butter und die braune Butter untermischen. Das Püree mit Salz, Bratkartoffel-Gewürz und Muskatnuss würzen.

Zum Anrichten etwas Püree auf warmen Tellern verteilen, die Fleischpflanzerl daneben setzen und mit frischen Kräutern garnieren.