



**Johanna Zwarg**

## **Kalbfleischpflanzerl mit Schnittlauch-Creme, Orangen-Fenchel-Salat und Laugenbrotsscheiben mit Paprika und Wildkräutern**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Pfanzerl:**

250 g Kalbshackfleisch  
1 altbackene Brezel  
2 Schalotten  
1 Limette, Abrieb  
2 Eier  
3 EL Butter  
Butterschmalz, zum Anbraten  
4 Zweige glatte Petersilie  
4 Zweige Rosmarin  
3 EL Semmelbrösel  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brezel in Würfel schneiden. Schalotten abziehen, würfeln, in der Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und sobald sie glasig sind mit Milch ablöschen. Kurz aufkochen. Milch mit Schalotten über die Brezelwürfel geben und vermengen. Petersilie fein hacken, mit dem Hackfleisch zur Brezelmasse geben. Eier dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Masse zu feucht ist, gegebenenfalls Semmelbrösel hinzugeben. Aus der Masse Pfanzerl formen. In einer großen Pfanne mit Deckel die Pfanzerl von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten.

Limette mit Sparschäler schälen. Rosmarin zupfen. Butter in die Pfanne zu den Pfanzerln geben und kräftig aufschäumen. Rosmarin und Limettenschalen hinzufügen. Pfanne mit dem Deckel abdecken, vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten im Dampf garziehen lassen.

Deckel entfernen, Limettenschale herausnehmen und bei mittlerer Hitze Pfanzerl braten, bis die Rosmarinnadeln knusprig sind und das kondensierte Wasser verdampft ist.

### **Für den Orangen-Fenchel-Salat:**

2 Fenchelknollen  
1 milde Chilischote  
1 Orange, Abrieb & Filets  
2 EL Kräuteressig  
2 EL Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und in dünne Scheiben hobeln. Orangenschale fein abreiben und zur Seite stellen. Orange filetieren. Chilischote klein schneiden. Fenchel in einer Schüssel mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Chili marinieren. Rest der filetierten Orange auspressen, mit den Orangenfilets zugeben, vermengen und ziehen lassen.

### **Für die Schnittlauch-Creme:**

100 g Crème fraîche  
4 EL Sahne  
1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch fein schneiden und mit Crème fraîche, Sahne und dem beiseitegelegten Orangenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Scheiben:**

1 Laugenstange  
¼ rote Paprikaschote  
4 EL Butter

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Enden der Laugenstange abschneiden. Rest der Laugenstange in gleichmäßige Stücke von ca. 3 cm Höhe aufschneiden. In einer Pfanne jeweils auf den Schnittkanten ohne Fett kurz anrösten.

Butter mit einem Handrührer schaumig schlagen, schaumige Butter auf die Laugenstangenscheiben geben, mit etwas fein gewürfelter Paprika dekorieren.

### **Für den Salat:**

1 Handvoll Wildkräutersalat  
2 Radieschen  
4 EL Kräuteressig  
1 TL Senf  
2 EL Öl

Radieschen putzen und dünn hobeln.

Eine Marinade aus Senf, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer anrühren und mit dem Wildkräutersalat und Radieschen vermengen.

1 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.