

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Faschierte Laibchen mit Erdapfelpüree

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für die faschierten Laibchen

- 600 g gemischtes Faschiertes
- 3 getrocknete Semmeln (alternativ: 100 g Knödelbrot)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter zum Anbraten
- 2 Eier
- 40 ml Milch
- 1 TL Senf
- 3 Zweige Petersilie
- geriebene Muskatnuss
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- ½ TL Kümmel (gemahlen)
- Salz
- Pfeffer
- 50 g grobe, asiatische Panko-Brösel (alternativ: Semmelbrösel)
- 60 ml Pflanzenöl zum Braten

Für das Erdapfelpüree

- 500 g mehligere Erdäpfel
- 150 ml Milch
- 60 g Butter
- Salz

Quelle: ORF extra

- geriebene Muskatnuss
- 100 g Butter (für die Braune Butter)

Für die Garnitur

- frittierte Petersilie (Petersilienblätter kurz in neutralem Pflanzenöl frittieren)
- 100 ml Kalbsjus

Zubereitung

- 1.** Für die faschierten Laibchen zuerst die Semmeln in ein wenig Wasser einweichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein schneiden und anschließend in einer Pfanne in etwas Butter anrösten und danach überkühlen lassen.
- 2.** Nun das Faschierte in eine Schüssel geben, die Semmeln gut ausdrücken, etwas zerpfücken und dazugeben. Die Petersilie von den Zweigen zupfen und fein hacken und zum Faschierten geben. Auch die gerösteten Zwiebeln und den Knoblauch, sowie zwei verquirlte Eier, die Milch, den Senf, den Majoran, den Kümmel, etwas Salz und eine Prise Pfeffer dazugeben. Die Laibchen-Masse nun gut durchkneten und im Kühlschrank etwas anziehen lassen.
- 3.** Für das Püree zuerst die Erdäpfel schälen und in Salzwasser weichkochen. In einem Topf die Milch, 60 g Butter, etwas Salz und geriebene Muskatnuss vermengen, die Masse erhitzen und nochmal abschmecken.
- 4.** Nun die gekochten Erdäpfel aus dem Kochwasser nehmen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Nach und nach die heiße Milch-Mischung einrühren und eventuell nochmals abschmecken.
- 5.** Die weiteren 100 g Butter in einem Topf erhitzen und mit einem Schneebesen ständig rühren. Wenn die Butter nussig duftet und leicht hellbraun ist (= Nussbutter), diese unter das Püree rühren.
- 6.** Nun die Semmelbrösel für die Laibchen in einem tiefen Teller vorbereiten. Die Fleischmasse aus dem Kühlschrank nehmen, zuerst kleine Kugeln daraus formen und diese dann zu Laibchen flach drücken. Die faschierten Laibchen in den Semmelbröseln wälzen und in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten braten, herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
- 7.** Zum Schluss das Erdäpfelpüree mittig auf einem flachen Teller anrichten. Die faschierten Laibchen darauf geben und mit frittierter, leicht gesalzener Petersilie garnieren. Je nach Belieben etwas heißen Kalbsjus dazu servieren.