



Marcel Stadler

Schwäbische Fleischküchle mit Karotten-Rahm-Gemüse und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischküchle:

100 g Hackfleisch vom Rind
100 g Hackfleisch vom Schwein
1 Zwiebel
2 Essiggurken
150 g Semmelbrösel
2 Eier
2 EL mittelscharfer Senf
1 Prise Backpulver
6 Zweige glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln, Petersilie und Essiggurken fein hacken und zum Hackfleisch geben. Eier, Muskat, Salz, Pfeffer und Senf dazugeben und vermischen. Backpulver und Semmelbrösel untermischen und zu in Form bringen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleischküchlein rechts und links anbraten und im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für das Karottengemüse:

250 g Babykarotten mit Grün
1 Schalotte
1 Vanilleschote
100 g Sahne
½ TL Zucker
½ TL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Babymöhren anritzen, etwa 1 cm vom Grün stehen lassen und kurz in kochendem Wasser blanchieren.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Mit Butterschmalz und Zucker in der Pfanne erhitzen, Möhren dazugeben und einköcheln lassen, abschmecken und mit Salz und Pfeffer und etwas Mehl abbinden.

Für den Kartoffelstampf:

250 g vorw. festkochende Kartoffeln
100 g Sahne
80 g Butter
6 Zweige glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln nach etwa 18 Minuten aus dem Wasser nehmen, in eine Schüssel geben und stampfen.

Mit Butter, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer dazugeben und verrühren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.