

# Aufgegabelt von Alexander Herrmann Gänsefleischpflanzerl mit Steckrübenpüree und Essigzwiebeln

[br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gaensefleischpflanzerl-mit-steckruebenpueree-rezept-100.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gaensefleischpflanzerl-mit-steckruebenpueree-rezept-100.html)



- 250 g Gänsehackfleisch (aus der Keule)
- 2 Stk. Schalotten
- 115 ml Milch
- 100 g Weißbrotwürfel (altbacken)
- 1 Stk. Ei
- 1-2 EL Semmelbrösel
- 10 Stk. Macadamianüsse, ganz
- 500 g Steckrüben
- 150 ml Sahne
- 6 Stk. Zwiebeln
- 1 Stk. Zitrone
- 1/4 Bund Thymian
- 3 EL Butter

## Zubereitung:

1. Weißbrot (am besten vom Vortag) in Scheiben schneiden, würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, mit 1 EL Butter in einer Pfanne anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Anschließend über das Brot gießen und vermengen.
2. Die Haut von den Gänsekeulen abziehen und auf die Seite legen. Das Fleisch vom Knochen trennen und durch einen Fleischwolf drehen. Gänsehackfleisch zur Brotmasse geben, ein Ei

unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig, ein bis zwei Esslöffel Semmelbrösel einarbeiten. (Nicht zu fein zerkneten, sodass noch erkennbare Brotstücke in der Hackmasse bleiben.)

3. Die fertige Masse zu Pflanzlerl formen, in eine große Pfanne mit etwas Pflanzenöl geben, auf den Herd stellen und bei wenig Temperatur langsam ringsum anbraten. Anschließend langsam mit der Temperatur hoch gehen, Zitronenschale, Thymian, und Butter zugeben, aufschäumen lassen, mit einem Deckel verschließen und Herd abschalten. (Die Pflanzlerl ziehen jetzt im aufsteigenden Dampf der Butter gar.)

4. Vor dem Anrichten den Deckel von der Pfanne nehmen, den Herd auf höchster Stufe einschalten und braten, bis die Flüssigkeit aus der Pfanne verdampft ist und die Pflanzlerl außen knusprig sind.

5. Macadamianüsse bei 160°C Umluft auf einem Backblech oder in einer großen Aufaufform im Backofen 10-12 Minuten hellbraun rösten. Steckrüben schälen, in größere Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend das Kochwasser abgießen, mit etwas Sahne auffüllen, einkochen lassen und zu einem feinen Püree mixen.

6. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in einer kleinen Pfanne anschwitzen. Mit weißem Balsamico ablöschen und mit Thymian und Zucker abschmecken. Das Steckrübenpüree auf einem Teller verteilen, Pflanzlerl darauf anrichten, mit den Zwiebeln bestreuen und Macadamianüsse ganz fein darüber reiben.