

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Max Stiegl

Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Gurkerl-Salat

Zutaten

(4 Personen)

Für die Laibchen

- 600 g Faschiertes (gemischt, Kalb & Schwein)
- 4 Semmeln (würfelig geschnitten)
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL Senf
- ½ Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Majoran (getrocknet)
- 60 g Semmelbrösel
- etwas geriebene Muskatnuss
- 6 EL Öl zum Anbraten
- Abrieb einer Zitrone

Für den Salat

- 600 g Erdäpfel (speckig)
- 200 g Essiggurkerl
- 100 ml heiße Suppe
- 1 EL Senf

Quelle: ORF extra

- 1 TL Dijon Senf
- 1/8 L Apfelessig
- 1 TL Majoran-Öl
- 2 EL Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- etwas Muskatnuss (gerieben)

Zubereitung

1. Für die Laibchen zuerst das Faschierte in eine Schüssel geben. Die Semmelwürfel mit der Milch vermischen, kurz ziehen lassen und ausdrücken. Die Zwiebel fein schneiden und in etwas Öl anbraten.

2. Dann das Faschierte mit den eingeweichten Semmelwürfeln, dem Ei, der gehackten Petersilie, den angebratenen Zwiebeln, dem gehackten Knoblauch, etwas Senf, dem Abrieb einer Zitrone, einer Prise Salz, etwas Pfeffer, ein wenig Majoran und geriebener Muskatnuss vermengen.
Anschließend aus der Masse 12 Laibchen formen und in den Bröseln wenden.

3. Für den Salat die Erdäpfel schälen und in gleich große Würfel (ca. $\frac{1}{2}$ cm) schneiden. Dann die Würfel in Salzwasser kernig kochen, abseihen und abtropfen lassen. Die Essiggurkerl in kleine Würfel schneiden und mit den Erdäpfeln in eine Schüssel geben.

4. Die Suppe mit den beiden Senfsorten und dem Apfelessig aufkochen lassen und zu den Erdäpfeln und den Gurkerl in die Schüssel gießen. Mit etwas Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Majoran-Öl würzen und durchziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten nochmal kosten und den Schnittlauch dazu mischen.

Tipp: Wenn man kein Majoran-Öl zuhause hat, kann man auch Kernöl verwenden.

5. Nun die Laibchen in neutralem Pflanzenöl bei schwacher Hitze beidseitig braten (gesamt ca. 3 Minuten), herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Rohr warmhalten.

6. Zum Schluss die Laibchen gemeinsam mit dem Salat anrichten. Die Laibchen mit etwas Zitronen-Abrieb bestreuen und servieren.