

Pflanzerl vom Weidejungschaf auf Petersilienwurzel-Walnusscreme

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Für die Pflanzerl:

600g Hackfleisch vom

Jungschaf

150g Knödelbrot

100ml Milch

2 Zwiebeln

5 Zehen Knoblauch

1 Bund Petersilie gehackt

Salz, Pfeffer, Majoran,

Thymian, Chili

Für die Creme:

200g Petersilienwurzeln

50g geriebene Walnüsse

50ml Milch

1 Stückchen

Heumilchbutter

Salz und geriebene Mus

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln und den Knofi gut anbraten, mit der Milch aufgießen, sämtliche Gewürze und das Knödelbrot dazugeben, einmal kräftig umrühren, abkühlen lassen.

Das Hackfleisch damit aufmischen und 12 kleine Pflanzerl formen. Kühl stellen.

Peterwurzeln 20 Minuten in Wasser kochen und Kochwasser in ein Gefäß abseihen.

Die Wurzeln mit Salz, geriebener Muskatnuss, den geriebenen Walnüssen, Milch und Butter zu einer feinen Masse pürieren, gegebenenfalls noch etwas Flüssigkeit einarbeiten und abschmecken.

Die Pflanzerl schön von beiden Seiten anbraten und auf die Creme setzen.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Genussbotschafter und ausgebildeter Koch, zubereitet beim 20km-Dinner am 2. Februar 2024 in Straubing

