



Faschierte Laibchen mit Kräuterseitlingen und Püree aus dem Symposium Hotel Das Schloss an der Eisenstrasse

Zutaten Laibchen:

- 250 g Bio Rinderfaschiertes
- 320 g Bio Kräuterseitlinge
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Stk. altbackene Semmel
- 100 g Brösel
- 1 Stk. Bio-Ei
- 2 EL Petersilie
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Ketchup
- 1 Msp. Kümmel gemahlen
- 1 EL Majoran
- Salz und Pfeffer

Zutaten Püree:

- 500 g Bio Erdäpfel (mehlig)
- 200 ml heiße Milch
- 100 g kalte Butter
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Laibchen:

Kräuterseitlinge grob schneiden und in Butter anrösten, anschließend mit dem Fleisch faschieren oder im Mixer zerkleinern. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und ebenfalls in etwas Butter anrösten.

Parallel die altbackene Semmel würfelig schneiden mit Wasser bedecken und einweichen.

Das Rinderfaschierte mit der Pilzmasse und der ausgedrückten Semmel in eine Schüssel geben. Mit den restlichen Zutaten und Gewürzen zu einer homogenen Masse vermengen, etwas ziehen lassen – da die Brösel noch Feuchtigkeit aufnehmen, abschmecken und eventuell nachwürzen.

Mit feuchten Händen Laibchen formen und kurz beidseitig mit Semmelbrösel bestreuen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Laibchen braten, bis sie gar sind.

Zubereitung Püree:

Die mehligten Erdäpfel schälen, in Salzwasser kochen, bis sie gar sind, das Wasser abgießen und die Erdäpfel ausdampfen lassen.

Erdäpfel pressen heiße Milch mit dem Schneebesen einbringen und mit der kalten Butter montieren. Unter ständigem Rühren nochmals erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

