

Faschierte Laibchen mit Kartoffelsalat an Speck-Vinaigrette

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Kartoffelsalat

800 g Kartoffeln, festkochend
100 g Bratspecktranchen, mager
1 Zwiebel, mittelgross
0.5 Bund Estragon
5 Esslöffel Öl
1 dl Estragonessig, ersatzweise
Weissweinessig
1 dl Gemüsebouillon
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle

Laibchen

200 g Zwiebeln
2 Esslöffel Butter
150 g Schweinsnetz, (evtl. beim
Metzger vorbestellen)
2 Scheiben Toastbrot
100 g Kalbsleber
500 g Schweinefleisch, gehackt
1 Ei
1 Bund Petersilie, glattblättrig
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle
1 Prise Muskat
1 Esslöffel Bratbutter, gehäuft

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.
1 Person: Der Aufwand lohnt sich
nicht – Gäste einladen!

Info

Pro Portion

51 g Eiweiss
91 g Fett

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Die Kartoffeln ungeschält, knapp mit Wasser bedeckt, weich kochen (je nach Grösse und Sorte 25–35 Minuten).

2 Inzwischen die Bratspecktranchen in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Estragonblätter von den Zweigen zupfen und hacken.

3 In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Öl erhitzen. Die Speckstreifen darin knusprig braten.

4 Restliches Öl mit dem Essig und der Bouillon verrühren. Speck mitsamt ausgetretenem Fett, Zwiebel und Estragon beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

5 Die Kartoffeln noch heiss schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Lagenweise mit der Speck-Vinaigrette in eine Schüssel schichten und mindestens ½ Stunde durchziehen lassen.

6 Für die Laibchen die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer beschichteten Bratpfanne in der Butter etwa 10 Minuten weich dünsten; sie dürfen dabei leicht Farbe annehmen.

7 Das Schweinsnetz zuerst unter kaltem Wasser gründlich spülen, dann mit Wasser bedeckt einlegen.

8 Das Toastbrot würfeln, dann im Cutter fein hacken. Die Kalbsleber in kleine Stücke schneiden und im Cutter fein pürieren. In eine Schüssel geben. Toastbrot, Hackfleisch und das Ei beifügen. Die Petersilie fein hacken und mit den gedünsteten Zwiebeln dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem glatten Fleischteig verkneten.

9 Das Schweinsnetz gut abtropfen lassen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. In 8 Stücke von etwa 12x12 cm schneiden.

10 Die Hände anfeuchten und aus dem Fleischteig 8 ovale «Laibchen» formen. Die Laibchen in je 1 Stück Schweinsnetz einwickeln.

11 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

12 In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Laibchen darin auf jeder

45 g Kohlenhydrate
1236 kKalorien
5175 kJoule

Seite je 2 Minuten anbraten. Dann auf eine Platte geben und im 200 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille 10 Minuten fertig garen. Mit dem Kartoffelsalat servieren.