

Fleischkäse mit
Trüffelbutter,
Kartoffelstampf,
Spiegelei, karamellisierte
Bundkarotten



Rezept für 4 Personen



Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Fleischkäse mit Trüffelbutter

350 g Schweinshals
350 g Kalbshals
100 g Speck, ohne Schwarte
1 Zwiebel
2 Eier
1 TL Pökelsalz
2 EL Rahm
Salz, Pfeffer
ca. 3 Handvoll zerstampftes Eis

125 g Butter, weich
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
15 g schwarzer Trüffel

Zutaten Kartoffelstampf & Spiegelei

800 g Kartoffeln, mehlig kochend
Sellerieknolle
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Sauerrahm
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1 EL Butter
4 Eier

Zutaten Karamellisierte Bundkarotten

1 Bund junge Bundkarotten samt Grün
2 EL Butter
1 dl Gemüsebouillon
1 EL Rohrzucker
1 Prise Salz
½ Limette, Abrieb und etwas Saft
Salz, Pfeffer

Zubereitung Fleischkäse mit Trüffelbutter

Fleisch klein würfeln, auf ein Blech geben und im Tiefkühler anfrieren lassen.
Zwiebel schälen und würfeln. Die leicht angefrorenen Fleischstücke mit dem Ei, Rahm, Pfeffer und Salz in den Mixer / Cutter geben, zerstampftes Eis begeben und mitmixen, damit die Masse besser bindet. Nach einer kurzen Pause Zwiebelwürfel begeben und nochmals mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fleischkäsemasse in einzelne gefettete Gratinförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 35 – 40 Minuten backen. Man kann auch eine grosse, gefettete Kastenform nehmen, dann beträgt die Backzeit 60 – 70 Minuten. Für die Trüffelbutter die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Trüffel sehr fein hacken und unter die Buttermasse heben. Buttermasse auf ein Stück Alufolie geben, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank aushärten lassen. Etwas Trüffelbutter vor dem Servieren über den Fleischkäse geben.

Zubereitung Kartoffelstampf & Spiegelei

Kartoffeln und Sellerie schälen, in Würfel schneiden und im Wasser weichkochen. Sobald die Kartoffel- und Selleriewürfel weichgekocht sind, Wasser abschütten und die Masse zerstampfen. Frühlingszwiebeln samt Grün in feine Ringe schneiden. Sauerrahm, Rahm und Frühlingszwiebeln begeben und mit Salz, etwas Pfeffer und frischer Muskatnuss würzen. Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Eier bei mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten stocken lassen. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Zubereitung Karamellisierte Bundkarotten

Karotten gut abbürsten, etwas vom Grün stehen lassen (zusätzlich etwas Kraut für die Garnitur beiseite stellen). Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Karotten begeben und unter Schwenken ca. 5 Minuten andünsten. Bouillon begeben und bei kleiner Hitze langsam garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zucker begeben, Pfanne mehrmals schwenken, damit die Karotten schön karamellisieren können. Etwas Limettensaft und Abrieb begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Karottenkraut garnieren.