

Fleischvögel klassisch mit Kartoffelstock

Zutaten für 4 Personen

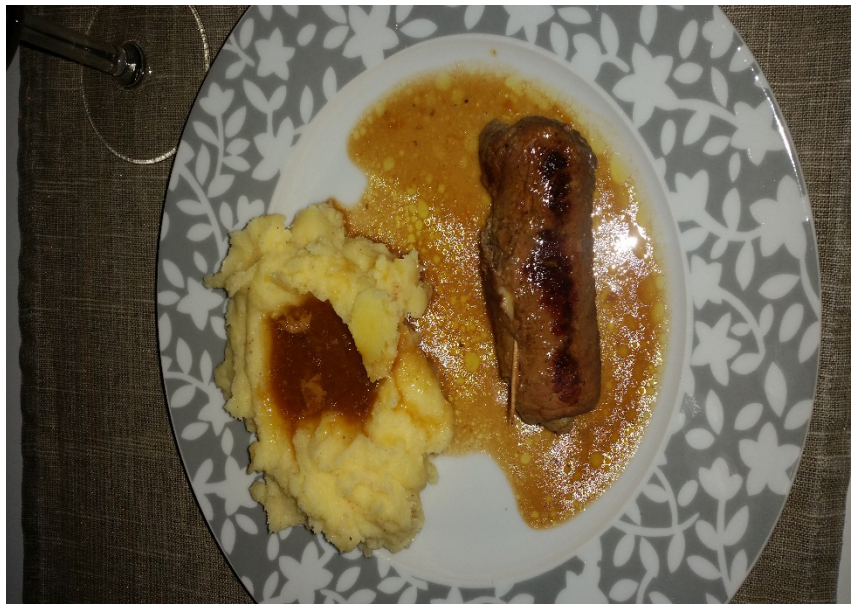
8 dünne Rindsplätzli, je ca. 80 g
Senf, Salz, Pfeffer
Zahnstocher

Füllung:

8 Tranchen Speck
1 Zwiebel, fein gehackt
Petersilie, fein gehackt
1 Cornichon, fein geschnitten
1 Rüebli, fein geschnitten/geraffelt
1 Brotscheibe, fein geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
1 Zwiebel
2 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 EL Mehl
3-4 dl Bouillon
Salz, Pfeffer

Beilage

1kg Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)
2-3 dl Milch
100 g Butter
Salz, Muskatnuss



Zubereitung Medaillons

1. Füllung: Zwiebel, Petersilie, Cornichon, Rüebli und Brot fein hacken/raffeln und zusammen mischen
2. Plätzli von Hand breit drücken mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Je 1-2 Tranchen Speck darauflegen. Füllung darauf verteilen und verstreichen. (Zwiebel, Petersilie, Cornichon, Rüebli und Brot)
4. Fleisch mit der Füllung satt aufrollen dazu seitwärts einklappen und mit Zahnstochern fixieren.
5. Fleischvögel in der heissen Bratbutter rundum kräftig anbraten. Besteckte Zwiebel (2x ½ Zwiebel mit je 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke besteckt) kurz mitbraten. Fleischvögel und besteckte Zwiebel herausnehmen.
6. Mehl in derselben Pfanne hellbraun rösten. Mit Bouillon ablöschen.
7. Fleisch und besteckte Zwiebel dazugeben. Zugedeckt, bei kleiner Hitze 45-50 Minuten schmoren. Besteckte Zwiebel entfernen und Sauce abschmecken.

Zubereitung Kartoffelstock

1. Gerüstete Kartoffeln im Salzwasser kochen
2. Das Wasser abgiessen und die noch warmen Kartoffeln durchs Passe-Vite treiben oder mit dem Kartoffel-Stampfer ganz fein zerdrücken. Die Butter in Flocken zu den pürierten Kartoffeln geben und unter rühren
3. Ungefähr 2.5 dl Milch leicht erwärmen und zu den pürierten Kartoffeln geben. Vorsichtig und nach für nach dazugiessen, damit der Stock nicht zu flüssig wird. Dann alles gut mischen, mit etwas Muskat und Salz abschmecken. Den Kartoffelstock dann nochmals ganz kräftig rühren, damit er schön luftig wird.