

HACKBRATEN AN MORCHELRAHMSAUCE MIT KARTOFFELSTOCK

4 PERSONEN

Kastenform
Kartoffelpresse

ZUTATEN

HACKBRATEN

- 800 g Hackfleisch, halb Rind, halb Schwein
- 1 altbackenes Brötchen, gewürfelt, in Milch eingeweicht
- 1 Ei
- 2 Schalotten, geschält, gehackt, in Butter glasig gedünstet
- ½ Bund *Petersilie, glatt, gezupft, gehackt
- 1 Tl *Sojasauce
- 1 El *Paprikapulver, edelsüss
- *Fleur de Sel
- *Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Wenig *Currypulver
- *Piment d'Espelette
- *Olivenöl, wahlweise Bratbutter

MORCHELRAHMSAUCE

- 4 dl Kalbsfond
- 50 g Morcheln, getrocknet
- 1 Knoblauchzehe, mit Schale
- 1 Thymianzweig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Schuss Noilly Prat
- 2 dl Rahm
- Wenig Zitronensaft
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DUNKLER PORTWEINFOND

- 1 Glas *Kalbsfond
- 1 dl *Portwein
- 1 *Lorbeerblatt
- 1 *Knoblauchzehe mit Schale
- 1 *Thymianzweig
- 20 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt

KARTOFFELSTOCK

- 1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend, z.B. Agria
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 2 El Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

GARNITUR

- 200 g Frühstücksspeck, kross gebraten
- Einige Thymianzweige

Rezept von Marion Michels



ZUBEREITUNG

HACKBRATEN

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen, dem Ei und den Schalotten gut verkneten. Mit den *Zutaten pikant abschmecken. In eine gefettete Kastenform legen und 60 Minuten backen.

MORCHELRAHMSAUCE

Den Kalbsfond mit dem Knoblauch, dem Thymian und den Lorbeerblättern auf einen Drittel reduzieren. Mit dem Noilly Prat aufgiessen, stark einreduzieren, durch ein Sieb giessen und den Fond mit dem Rahm auffüllen. Die getrockneten Morcheln hinzugeben und auf kleiner Stufe ca. 15 Minuten köcheln. Mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

DUNKLER PORTWEINFOND

Alle *Zutaten aufkochen und bei kleiner Hitze auf einen Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Mit der Butter aufmontieren.

KARTOFFELSTOCK

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, abgiessen, abdämpfen und noch heiss durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit dem Rahm und der Butter aufkochen, über die passierten Kartoffeln giessen und kurz zu einer locker-luftigen Masse verrühren. Den Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

ANRICHTEN

Den Hackbraten in ein hitzebeständiges Gefäss legen, mit der Morchelsauce umgiessen, mit dem Portweinjus nappieren und mit den gebratenen Speckscheiben und Thymian garnieren. Den Kartoffelstock separat dazu servieren.