

# Hackfleisch-Nester und Kartoffel-Püree mit Trüffel-Butter

## Für 2 Personen

|                              |                            |                    |
|------------------------------|----------------------------|--------------------|
| 250 g gemischtes Hackfleisch | 1 Brötchen, vom Vortag     | 150 g Gouda        |
| 2 Fleischtomaten             | 500 g Kartoffeln, mehlig   | 1 Zwiebel          |
| 0,5 Bund Basilikum           | 1 Msp. Majoran, getrocknet | 1 Ei               |
| 1 Msp. Rosenpaprika          | 200 ml Schlagsahne         | 20 g Trüffelbutter |
| Salz                         | schwarzer Pfeffer          |                    |

Den Backofen auf 200 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in gleichgroße Stücke schneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser zugedeckt 20 Minuten gar kochen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Hackfleisch, die Zwiebel, das gut ausgedrückte Brötchen und das Ei vermischen. Anschließend Basilikum hacken. Das Basilikum, den Majoran und den Rosenpaprika hinzugeben und vermengen. Den Gouda reiben. Die Hälfte des Gouda unter den Fleischteig geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und wieder vermengen. Aus dem Fleischteig Nester mit Rand formen und auf ein Backblech setzen. Eine Tomate halbieren und entkernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und in die Mulde der Hackfleischnester füllen. Die Nester für zehn Minuten im Backofen backen. Anschließend den restlichen Käse über die Hackmasse streuen. Die restliche Tomate in Scheiben schneiden. Auf die Hacknester je eine Tomatenscheibe legen. Anschließend weitere zehn Minuten überbacken. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Sahne erhitzen und die Trüffelbutter schmelzen, beides zum Püree geben. Das Püree mit einem Schneebesen gut durchschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleischnester mit dem Trüffelpüree auf Teller anrichten und servieren.

Cornelia Thielmann am 13. Oktober 2010