

# Hack-Medaillons, Stampf-Kartoffeln und Kirsch-Tomaten

## Für 2 Personen

300 g Hackfleisch, gemischt	400 g mehligk. Kartoffeln	2 Scheiben Toastbrot
150 g Kirschtomaten	3 Zehen Knoblauch	1 Bund Majoran
2 Eier	2 TL Senf	2 EL Butter
Pflanzenöl	1 Muskatnuss	Zucker
Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und circa 15 Minuten in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Eier aufschlagen. Den Majoran zupfen und fein hacken. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Das Hackfleisch in eine ausreichend große Schüssel geben und mit den Eiern, dem Senf, einer Knoblauchzehe, dem Toastbrot, Salz und Pfeffer sowie dem Majoran vermengen, bis eine leicht klebrige Masse entsteht. Eine Pfanne mit etwas Butter und etwas Öl erhitzen. Die Hackmedaillons formen und in der Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Die Kirschtomaten waschen, von Strunk und vom Grün befreien und in die Pfanne geben. Die Tomaten mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen, zerstampfen und mit den restlichen Knoblauchzehen, der restlichen Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Die Hackmedaillons mit dem Knoblauch-Kartoffelstampf und den scharfen Kirschtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Mohr am 25. Mai 2011