

Gefüllter Mini-Hackbraten mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Braten:

500 g gemischtes Hackfleisch	150 g Hamburger Speck	200 g frischer Blattspinat
1 Bund Petersilie, glatt	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
2 Eier	200 ml Rinderfond	250 g Mozzarella
250 g Speisequark (20100 g kalte Butter	4 EL Sesam	
1 EL getrockneter Majoran	Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	250 ml Milch	200 g weiche Butter
200 ml Sahne	1 Muskatnuss	Kartoffelstärke

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Salzwasser in einem Topf aufsetzen. Eine halbe Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Den Spinat blanchieren und anschließend mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Die Schale der Zitrone abreiben, den Mozzarella in Streifen schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Das Hackfleisch mit Quark, Eiern, Majoran, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb mischen und leicht durchkneten. Einen handflächengroßen Boden aus der Hackfleisch-Mischung formen und mit einem Streifen Mozzarella und Blattspinat belegen. Einen ebenso großen Deckeln draufgeben, am Rand gut zusammendrücken und gleichmäßig formen. Anschließend in Sesam wälzen. Den Mini-Braten auf ein Backblech legen. Mit der übrigen Hackfleischmasse ebenso verfahren. Etwas Rinderfond in das Backblech gießen und in den Backofen schieben. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch, Salz und Muskat würzen, danach mit Butter abschmecken. Die Sahne leicht steif schlagen und dazugeben. Bei Bedarf mit Kartoffelstärke binden. Den Braten aus dem Backofen nehmen und den Saft in einen Topf abgießen. Unter Zugabe von Rinderfond und kalter Butter die Sauce abbinden und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mini-Hackbraten durchschneiden und mit Kartoffelpüree und etwas Sauce auf Tellern anrichten.

Leopold Labschütz am 30. September 2014