

Hackfleisch-Bacon-Bomb mit Bratkartoffeln und Salat

Für zwei Personen

Für die Bacon-Bomb:

500 g gemischtes Hackfleisch	20 Baconstreifen	200 g Emmentaler
1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	200 ml Barbecuesauce
neutrales Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

400 g festkochende Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl	Paprikapulver	Salz, schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

150 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	6 Kirschtomaten
2 TL Dijon-Senf	1 EL weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	6 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Pinienkerne

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus den Baconstreifen ein Netz erstellen. Dazu acht der Streifen nebeneinander legen und immer eine Speckstreifenbreite freilassen. Weitere acht Streifen quer darüberlegen und ein Netz daraus flechten. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Baconnetz verteilen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe und den Knoblauch kurz darin anschwitzen und auf das Hackfleisch geben. Den Emmentaler reiben und darüber geben. Eine Rolle formen und mit der Barbecuesauce einpinseln. Für circa 25 Minuten in den Backofen geben.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und mithilfe eines Hobels in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln hinzugeben und bei mittlerer Hitze zehn Minuten braten. Die Rosmarinzwige waschen, abtrocknen und die Nadeln klein hacken. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend die Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer, dem Rosmarin, dem Paprikapulver und dem Knoblauch würzen. Die Kartoffeln weitere zehn Minuten braten.

Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Gurke in Scheiben schneiden und die Kirschtomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Petersilie, den Schnittlauch und das Basilikum zupfen und fein hacken. Für das Dressing die Zitrone auspressen und einen Esslöffel des Safts mit dem Dijon-Senf, dem Balsamico, dem Honig, den Salatkräutern und dem Olivenöl vermischen. Mit Pfeffer würzen und über die Salatmischung geben.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie duften.

Die Bacon-Bomb mit den mediterranen Bratkartoffeln und dem kleinem Salat auf Tellern anrichten, den Salat mit den Pinienkernen garnieren und servieren.

Michael Schumacher am 14. September 2015