

Jäger-Buletten mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Jägerbuletten:

400 g Rinderhackfleisch	300 g Champignons	10 g getr. Steinpilze
3 Zwiebeln	1 Ei	4 EL Semmelbrösel
1 Bund Petersilie	1 EL mittelscharfer Senf	200 ml Sahne
150 ml Rotwein	5 EL Olivenöl	edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig. Kartoffeln	3 EL Sahne	250 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Kartoffeln schälen und halbieren und gar kochen. Nach etwa 20 Minuten abgießen und Butter, Sahne Muskatnuss und Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einer cremigen Masse stampfen.

Hackmasse zusammen mit Ei und Semmelbröseln und Senf in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, vermengen und etwa handgroße Buletten formen. Zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Buletten von beiden Seiten anbraten und warm stellen.

Champignons vierteln, Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Champignons und Zwiebeln mit dem restlichen Olivenöl anbraten, mit Salz würzen und mit Rotwein ablöschen. Rotwein etwa drei Minuten einreduzieren lassen, Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Getrockneten Pilze ausdrücken und klein hacken. Mit der Hälfte des Champignonsuds und der gehackten Petersilie in die Sauce geben.

Buletten in die Rahmpilzsauce legen und bei geschlossenem Deckel etwa fünf Minuten ziehen lassen.

Die Jägerbuletten mit Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Glückskind am 26. Oktober 2015