

Falscher Hase mit Kartoffel-Püree und Kohl-Gemüse

Für zwei Personen

Für den falschen Hasen:

250 g Rinderhackfleisch	250 g Schweinehackfleisch	100 g gewürfelter Bauchspeck
4 Scheiben Bauchspeck	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
4 Eier	4 Scheiben Toastbrot	100 g Semmelbrösel
150 g Butterschmalz	500 ml Rinderfond	1 Bund glatte Petersilie
1 EL gerebelter Majoran	1 TL gemahlener Kümmel	Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

3 mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	100 g Butter
125 ml Milch	200 ml Rinderfond	Muskatnuss
Salz		

Für das Kohlgemüse:

1 Wirsingkohl	2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Knoblauchzehe	100 g geschnittener Bauchspeck	200 ml Rinderfond
50 g Mehl	1 Prise Zucker	1 TL Kümmel
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Eier in kochendem Wasser hart kochen.

Für den falschen Hasen Toastbrot in Wasser einweichen und ausdrücken. Fein gehackten Bauchspeck in etwas Butterschmalz anbraten, eine Zwiebel abziehen, fein hacken und mit braten. Auskühlen lassen, zweite Zwiebel ebenfalls abziehen und fein hacken und in Butterschmalz anbraten. Knoblauch abziehen. Petersilie waschen, zupfen und hacken. Rinder- und Schweinehackfleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, zwei rohen Eiern, gerösteten Zwiebeln, gehackter Petersilie, gepresstem Knoblauch und den ausgedrückten Toastbrotstücken mischen. Eventuell etwas Wasser nachgeben, ausrollen, mit dem Speck-Zwiebelgemisch bestreichen und die hart gekochten Eier darauf legen. Anschließend zu einem Hackbraten zusammenrollen, in Semmelbröseln wälzen und kurz in Butterschmalz anbraten. Danach mit den Speckscheiben belegen und für etwa 20 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben. Mit Rinderfond angießen.

Für das Kartoffelpüree Salzwasser mit etwas Rinderfond aufkochen. Kartoffeln in Stücke schneiden und darin weich kochen. Passieren, mit Milch und Butter verrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden, in Butter kross braten.

Für das Kohlgemüse Zwiebeln abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Wirsingkohl klein schneiden, dazu geben und rösten. Prise Zucker dazu und mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen. Mit Fond aufgießen, Kümmel und gepressten Knoblauch dazugeben, salzen, pfeffern, mit Mehl binden und etwas einkochen lassen.

Den falschen Hasen aufschneiden und gemeinsam mit dem Kartoffelpüree, Zwiebelringen und dem Kohlgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Margita Greyer am 06. Januar 2016