

Mini-Hackbraten mit Wachteleiern, Erbsen-Karotten-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Braten:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei	4 Wachteleier
5 EL Semmelbrösel	1 weißes Brötchen	125 ml Milch
4 Stiele Schnittlauch	1 Schweinenetz	150 ml Geflügelfond
125 ml Weißbier	1 Msp. mildes Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	30 g Butter	250 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

1 rote Karotte	1 gelbe Karotte	1 kleine Zwiebel
100 g frische Erbsen	4 Zweige Petersilie	3 EL Butter
1 TL Zucker	Salz	

Für den Braten:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brötchen klein schneiden und mit der Milch und dem Ei vermengen. Das Hackfleisch zugeben, mit Salz, Paprika und Pfeffer abschmecken und alles gut miteinander verkneten. Nach Bedarf noch etwas Semmelbrösel untermengen. Die Wachteleier 1-2 Minuten im heißen Wasser kochen, abschrecken und vorsichtig pellen. Das Schweinenetz zurecht schneiden, Hackmasse darauf platzieren, mittig die Wachteleier daraufsetzen. Eier mit der Hackmasse und dem Netz umschließen. In eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Fond aufkochen lassen und mit etwas Bier vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, Stiele in feine Röllchen schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Die weichen Kartoffeln abgießen, gut abtropfen lassen und grob zerstampfen. Mit Milch und Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Gemüse:

Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Erbsen waschen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Zucker darin anschwitzen. Gemüse zugeben und ca. 4 Minuten darin bissfest kochen. Mit Salz abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Mini-Hackbraten mit Wachteleiern, Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Breitenbaumer am 09. April 2018