

Hacksteaks mit Rotwein-Soße, Karotten, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Hacksteaks:

150 g Rinderhackfleisch	$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	1 TL Senf	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
1 TL gemahl. Kurkuma	2 TL gemahl. Kümmel	1 TL scharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Panade:

200-300 g Semmelbrösel	1 Ei	Butterschmalz
Rapsöl		

Für die Schalotten-Rotweinsauce:

2 mittelgroße Schalotten	250 ml trockener Trollinger	250 ml Rinderfond
1 EL Mehl	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Karotten:

3 Karotten	Butter	Zucker
Salz		

Für den Kartoffelstampf:

4 mittelgr. mehlig. Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Hacksteaks:

Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Brötchen in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken.

Hackfleisch, Zwiebeln, Senf, Eigelb, Brötchen und Gewürze zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Mit Salz und Kümmel abschmecken.

Masse in gleichgroße Kugeln formen und etwas plattdrücken.

Für die Panade:

Ei verquirlen und die geformten Hacksteaks durch das Ei ziehen, dann in Semmelbrösel wenden. Butterschmalz und Rapsöl in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und braten bis sie goldgelb und knusprig sind.

Für die Schalotten-Rotweinsauce:

Schalotten abziehen und grob würfeln. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Anschließend mit Fond und Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fond und Wein einkochen. Mehl mit Wasser verrühren und nach und nach damit andicken.

Für die Karotten:

Karotten putzen, ggf. schälen, dann halbieren und bei schwacher Hitze in einer Pfanne mit Butter anbraten. Karotten während des Bratens mit Zucker bestreuen und mit Salz abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz weich kochen. Abgießen und die Kartoffeln stampfen. Butter und Milch hinzugeben und zu einem gleichmäßigen Brei rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Mario Mysiak am 28. August 2023