

Falscher Hase, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den falschen Hasen:

500 g gem. Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	2 Zwiebeln
100 g Kapern	4 Eier, Größe S	4 Eier Größe M
100 ml Milch	Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Panko	Mehl	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

300 g TK-Erbsen	3 Möhren	Sahne
400 ml Hühnerfond	50 g glatte Petersilie	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	200 g Butter	200 ml Milch
300 ml Sahne	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für den falschen Hasen: Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchen in Milch einlegen, dann ausdrücken und zum Fleisch geben. Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Kapern ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen und zusammen mit den Kapern zur Hackfleischmasse geben. Schnittlauch hacken und ebenfalls zum Hackfleisch geben.

Die Eier in Größe S ca. 5-7 Minuten kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Aus der Hackfleischmasse einen großen Ball formen und eine kleine Mulde hineindrücken. In diese Mulde dann vorsichtig das Ei hineinlegen und mit restlicher Fleischmasse umschließen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Panko aufstellen.

Hackfleischbälle erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in Panko wälzen. In einer 180 Grad heißen Fritteuse goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Gemüse: Möhren schälen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Möhren in etwas Butter anschwitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Hühnerfond ablöschen. Möhren köcheln lassen, bis sie gar sind.

Erbsen zu den Möhren geben und etwas mitköcheln lassen. Mit Sahne und gehackter Petersilie verfeinern.

Für den Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Milch, Sahne und Butter in einem kleinen Topf erwärmen. Weiche Kartoffeln abgießen und stampfen. Dann Milch-Sahne-Butter-Mischung nach Bedarf dazugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Garnitur: Gericht mit Schnittlauch garnieren.

Richard Decker am 13. November 2023