

Falscher Hase vom Schwein mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Eier	3 Schalotten	2 Scheiben Toastbrot
50 ml Milch	1/2 Bund Blatt Petersilie	2 EL Butterschmalz
300 g Schweinehack	1 Ei	1 EL scharfer Senf
1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer	Butter zum Einfetten
500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	ca. 100 ml Milch
1 Prise Muskat	1 TL Butter	

Ein Ei ca. 12 Minuten hart kochen, abkühlen lassen und schälen. Den Backofen vorheizen (180 Grad Ober-Unterhitze, 160 Grad Heißluft, Gas Stufe 2-3). Schalotten schälen und fein schneiden. Toastbrot würfeln und mit heißer Milch begießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit eingeweichtem Toastbrot, Schalotten, Ei, Senf, Petersilie und Paprikapulver gut vermischen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in eine kleine gefettete Kastenform (ca. 15 cm Länge) geben oder zu einem Rechteck formen und auf ein Backpapier legen. Hart gekochtes Ei in die Hackmasse eindrücken und wieder gut mit Hackmasse abdecken. Im Ofen den Hackbraten ca. 35 Minuten backen. Für das Püree die Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Wenn sie weich sind abgießen und den Topf nochmals zurück auf den Herd stellen, damit die überschüssige Flüssigkeit verdampft. In einem kleinen Topf Milch erhitzen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und die Milch mit dem Schneebesen oder Rührgerät unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren mit Salz und Muskat abschmecken und Butter unterziehen. Hackbraten aus dem Ofen nehmen, einige Minuten stocken lassen. Anschneiden und zusammen mit dem Kartoffel-Püree anrichten. Dazu passt sehr gut Rotkraut.

Vincent Klink Donnerstag, 28. Februar 2008