

Häppchen mit Hackfleisch

Für 4 Personen

Für die Tatar-Taler:

1/2 Bund Schnittlauch	200 g Rinderhack (Tatar)	1 TL Kapern
1 EL Worcester-Soße	1 EL Olivenöl	1 TL Salz
Pfeffer	2 Scheiben Vollkornbrot	2 Wachteleier, gekocht

Für die Hackbällchenspieße:

1 rote Zwiebel	1 kleine rote Paprika	1 Kartoffel, gekocht
200 g Lammhack	1 Ei	Salz
Pfeffer	3 EL Pflanzenöl	

Für die Hackfleischröllchen:

2 Scheiben Toast	3 Datteln	6 Walnusshälften
200 g Kalbshack	2 Eier	Salz
Pfeffer	100 g Mehl	ca.100 ml Milch
ca. 3 EL Butterschmalz		

Für die Tatar-Taler, den Schnittlauch fein hacken. Ein Esslöffel Schnittlauchröllchen beiseite stellen. Das Rinderhack mit dem restlichen Schnittlauch und den Kapern vermischen. Mit Worcester-Soße, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Vollkornbrot die Rinde abschneiden und die Scheiben in Quadrate schneiden. Das Tatar darauf setzen. Gekochte Wachteleier halbieren und die Tatar-Taler mit Ei und Schnittlauchröllchen garnieren. Für die Hackbällchenspieße Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die gekochte Kartoffel schälen, durch eine Presse drücken. Alle Zutaten mit dem Hackfleisch und einem Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Bällchen formen und auf Holzspieße stecken. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchenspieße darin braten. Für die Hackfleischröllchen den Toast fein reiben, die Datteln und Walnüsse hacken. Mit dem Kalbshack und 1 Ei vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus 1 Ei, Mehl, Milch und einer Prise Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und dünne Pfannkuchen ausbacken. Das Hackfleisch auf die Pfannkuchen geben und einrollen. Die Rollen zuerst in hitzestabile Frischhaltefolie und dann in Alufolie einwickeln und in einem Topf mit heißem, aber nicht kochendem Wasser 10 Minuten pochieren. Herausnehmen, auswickeln und in Scheiben schneiden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. März 2009