

Schweine-Hackbraten mit Sahne-Pfeffer-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Scheiben Toastbrot	50 ml Milch
1/2 Bund Blattpetersilie	2 Zweige Thymian	3 EL Butter
300 g Schweinehack	1 EL scharfer Senf	1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	400 g Rosenkohl	1 Prise Muskat
1 Zwiebel	100 ml Sahne	1 TL grüne Pfefferkörner

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Schalotten schälen und fein schneiden. Toastbrot würfeln und mit 50 ml heißer Milch begießen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Thymianblätter abzupfen. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit eingeweichem Toastbrot, Schalotten, Senf, Thymian und Paprikapulver gut vermischen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu einem Rechteck formen und in einen Bräter setzen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Zwiebeln am Rand des Bräters um den Hackbraten herum verteilen. Soviel Wasser angießen, dass die Zwiebeln gerade damit bedeckt sind. Den Hackbraten in den Ofen geben und ca. 35 Minuten backen. Eventuell noch Wasser nach der Hälfte der Garzeit angießen. Von den Rosenkohlröschen die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser 5-8 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter den Rosenkohl anschwitzen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den gebratenen Hackbraten aus dem Bräter nehmen, den entstandenen Bratensaft durch ein Sieb passieren, Sahne und grüne Pfefferkörner zugeben und aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbraten in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Soße angießen und Rosenkohl dazu reichen. Dazu passen auch Salzkartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Januar 2010