

# Hackfleisch-Pfannkuchen auf Senf-Soße

## Für 4 Personen

### Für die gefüllten Pfannkuchen:

1 kleine Zwiebel	60 g Karotte	60 g Sellerie
1 Knoblauchzehe	30 g gerauchter Bauchspeck	4 Tomaten
6 EL Olivenöl	250 g Hackfleisch	1 EL Tomatenmark
1 Prise Zucker	100 ml Rotwein	200 ml Tomatensaft
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	2 Stängel glatte Petersilie
2 Stängel Oregano	3 EL Butter	140 g Mehl
3 Eier	200 ml Milch	60 g Kastenweißbrot

### Für die Sauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	150 ml Weißwein
80 ml trockener Wermut	200 ml Geflügelfond	80 ml Sahne
1/2 Bund Schnittlauch	2 EL grober scharfer Senf	1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Für die gefüllten Pfannkuchen:

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Speck in feine Würfel schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, vierteln und die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl den Speck knusprig anbraten und wieder herausnehmen. Dann das Hackfleisch in den Topf mit 1 EL Olivenöl krümelig braun anbraten und herausnehmen. Anschließend in dem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz anbraten, mit 1 Prise Zucker würzen. Den Speck und das Hackfleisch wieder zugeben, mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann Tomatenwürfel, Tomatensaft und das Lorbeerblatt zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im offenen Topf ca. 1 Stunde köcheln lassen. Petersilie und Oregano abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter unter die Hackfleischmasse mischen, abschmecken und auskühlen lassen. 3 EL Butter in einem Topf schmelzen und bräunen. 120 g Mehl und 2 Eier mit einer Prise Salz verrühren, die Milch untermischen und zu einem glatten Teig verrühren, zuletzt die braune Butter untermischen. In einer Pfanne mit Olivenöl aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Das Brot in feine Brösel reiben oder cuttern.

Für die Sauce:

Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann Geflügelfond zugeben, diesen etwas einkochen, Sahne zugeben und diese wiederum etwas einkochen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die Sauce den Senf mischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab aufmixen und zuletzt den Schnittlauch unterheben. Die etwas ausgekühlte Hackfleischmasse dünn auf den Pfannkuchen verstreichen und dann fest aufrollen. Die Pfannkuchenrouladen in restlichem Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln panieren. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl knusprig ausbacken. Die Pfannkuchen schräg aufschneiden, Sauce auf die Teller geben und die Pfannkuchen darauf setzen. Dazu passt sehr gut ein Blattsalat.

Jörg Sackmann 28. Februar 2012