

Junges gefülltes Gemüse mit Lamm- und Rinder-Hack

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

8 sehr kleine Zucchini	1 gelbe Paprika	8 Mini-Kohlrabi
2 Schalotten	5 EL Butter	1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
200 g Rinderhackfleisch	2 Eier	Pfeffer, Salz
ca. 200 ml Geflügelbrühe	50 g Manchego Käse	1 Tomate
200 g Lammhackfleisch	50 g Parmesan	

Für die Petersilienbutter:

1 Schalotte	2 Champignons	5 EL Butter
80 ml Weißwein	300 ml Geflügelbrühe	1/2 Bund glatte Petersilie

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Zucchini der Länge nach teilen und die Kerne entfernen. Die Paprika entkernen, die Haut mit einem Sparschäler dünn abschälen. Paprika in kleine Würfel schneiden. Die Kohlrabi schälen, gleichmäßig aushöhlen und die Hälfte der ausgehöhlten Kohlrabistücke fein hacken. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, die Hälfte der Schalotten zusammen mit den gehackten Kohlrabistücken glasig anschwitzen.

Knoblauchzehe schälen und andrücken. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, restliche Schalotten und Knoblauchzehe anschwitzen, die Paprikawürfel dazugeben und andünsten. Das Toastbrot entrinden, dann in feine kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, die Brotwürfel darin goldgelb anrösten. Thymian und Rosmarin abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Toastbrot und Kräuter je zur Hälfte in 2 Schüsseln geben.

Rinderhackfleisch mit angeschwitzten Kohlrabi-Schalotten in eine der Schüsseln geben und mit 1 Ei vermengen. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und die Masse in die Kohlrabi füllen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten, die Kohlrabi einsetzen, etwa die Hälfte der Geflügelbrühe angießen. Den Manchego fein reiben und über die gefüllten Kohlrabi streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Tomate überbrühen, die Haut abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Lammhackfleisch mit angeschwitzten Paprika-Schalotten und Tomatenwürfeln in die zweite Brot-Kräuter-Schüssel geben und mit 1 Ei vermengen. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und die Masse in die Zucchini füllen.

Eine feuerfeste Form ausbuttern und die gefüllten Zucchinihälften in die Form geben, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und etwas Geflügelfond angießen (oder zu den Kohlrabi mit in die Form geben, falls da noch Platz ist) . Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen.

Für die Petersilienbutter Schalotte schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Schalotte und Champignons darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen etwas einkochen lassen.

Geflügelbrühe angießen und diese um ein Drittel einkochen lassen. Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Den Saucenansatz durch ein feines Sieb passieren und die Sauce mit kalter Butter montieren. Petersilie unterheben und abschmecken.

Das gefüllte Gemüse anrichten, die Petersilienbutter dazu servieren.