

Kalb-Hack-Törtchen mit Schnittlauch-Kartoffeln

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Zucchini
4 Scheiben Toastbrot	100 g Sahne	2 Sardellenfilet
2 Schalotten	1 EL Butter	400 g Kalbshackfleisch
1 Ei	1 EL Thymian, gehackt	1 EL Petersilie, gehackt
Pfeffer	1 Prise Muskat	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 EL Olivenöl		

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Zucchini waschen, trocken reiben und auf der Brotschneidemaschine in dünne lange Scheiben schneiden. Die Scheiben kurz in kochendem Salzwasser blanchieren.

Das Toastbrot entrinden, würfeln und in der Sahne einweichen. Die Sardellenfilets sehr fein klein hacken.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten.

Das Toastbrot mit den Sardellen und den gedünsteten Zwiebelwürfeln unter das Hackfleisch mischen.

Das Ei, Thymian und Petersilie hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Metallringe auf das Backblech setzen und mit den Zuchinischeiben auskleiden. Das Kalbsbrät einfüllen und 25 Minuten im Ofen bei 180° backen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, Olivenöl und Schnittlauch zugeben und grob zerdrücken.

Von den Törtchen die Metallringe abziehen, die Törtchen auf Teller geben und mit den Schnittlauchkartoffeln anrichten.

Vincent Klink am 13. September 2018