

Hacksteak mit Gouda, Speck und Gurken-Salat

Für 4 Personen

Für das Hacksteak:

150 g Bacon	1 Bund glatte Petersilie	100 g fettarmer Gouda
600 g mageren Rinderhack	2 EL scharfer Senf	2 EL Tomatenketchup
3 Bio-Eier	60 g gemahlene Mandeln	Salz
Pfeffer	3 EL Pflanzenöl	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	2 EL Pflanzenöl	30 g saure Sahne
1 EL heller Balsamico	1 Prise Zucker	Salz
1 Bund Dill	Zitronensaft	

Für das Hacksteak den Bacon würfeln, dann ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne braten und erkalten lassen.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Den Gouda fein würfeln und mit dem Bacon in eine Schüssel geben.

Petersilie, Hackfleisch, Senf, Ketchup, Eier und Mandeln zugeben.

Alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse pro Person ein Hacksteak formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hacksteaks darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten langsam braten.

Währenddessen für den Salat die Salatgurke waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in eine Salatschüssel geben, unter ständigem Rühren die saure Sahne, Balsamico, Zucker und 1 Prise Salz hinzufügen.

Die Gurkenscheiben unterheben und alles ca. 10 Minuten durchziehen lassen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zum Schluss den Salat mit Zitronensaft abschmecken und den Dill unterheben.

Die Hacksteaks mit dem Salat auf Teller geben.

Christian Henze am 06. Mai 2021