

Falscher Hase mit Champignon-Ei-Kräuter-Füllung

Für 4 Portionen

1250 g gem. Hackfleisch	6 Eier	4 altbackene Brötchen
680 ml Milch	Zucker	1 Zwiebel
2 EL gehackte Kapern	1 Prise Curry	200 ml Milch
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Thymian	1 Bund Basilikum
50 g Paniermehl	700 g Champignons	

Die altbackenen Brötchen mit Milch übergießen und erwärmen, so dass sie gut einweichen. Die Masse danach durch ein Handtuch ausdrücken.

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Zwiebel dünsten, danach eine Prise Zucker dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die angebratenen Zwiebeln etwas abkühlen lassen. Zu der Hackfleischmasse drei Eier sowie die Brötchen-Milch-Masse, Kapern, Salz, Pfeffer, etwas Curry und Paniermehl geben. Zuletzt die angehängelten Zwiebeln untermischen. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

Vorbereiten:

Die Champignons würfeln. Etwas Öl in der Pfanne sehr heiß werden lassen, dann portionsweise die Pilze dazugeben. Die Pfanne nicht bewegen, sondern in Ruhe lassen. Anschließend die andere Hälfte der Zwiebel dazugeben.

Drei Eier schlagen und mit etwas Milch oder Sahne verquirlen. Die Ei-Sahne-Masse in die Pfanne mit den Pilzen und Zwiebeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wie ein Rührei zubereiten, jedoch schon nach kurzer Zeit vom Herd nehmen und ruhen lassen.

Zusammenführen:

Schnittlauch schneiden, Thymianblätter abzupfen, Basilikumblätter zupfen und schneiden. Die Hälfte der Kräuter zur Ei-Champignon-Masse, die andere Hälfte in die Hackfleischmasse geben. Die Fleischmasse auf einem Küchenbrett verteilen. In der Mitte eine Furche machen. Die Ei-Champignon-Masse in die Vertiefung füllen und mit etwas Paniermehl bestreuen. So wird die Oberflächenfeuchtigkeit aufgenommen. Dann die Hackfleischmasse einfalten und die Naht verschließen, am besten mit etwas Wasser glätten. Den falschen Hasen in etwas Paniermehl wälzen und glatt streichen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den falschen Hasen von beiden Seiten anbraten. Danach für etwa 50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad fertiggaren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014