

Falscher Hase mit Schmormöhrrchen und Senf-Zwiebel-Soße

Für vier Portionen

4 Eier	150 ml Milch	1 Brötchen, altbacken
3 Zwiebeln	50 g Butter	2 TL Dijonsenf, mittelscharf
1 Knoblauchzehe	700 g Hackfleisch, halb und halb	1/2 Bund Petersilie, glatt
1/2 TL Kümmel, gemahlen	8 Scheiben Bacon	1 EL Dijonsenf, grob
150 ml Sahne	1 Bund Möhren mit Grün	100 ml Gemüsefond
4 Zweige Estragon	1 Zitrone, unbehandelt	Salz, Pfeffer, Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Hackbraten drei Eier in einem Topf mit kochendem Wasser sieben bis acht Minuten garen, kalt abschrecken und schälen. Die Milch in einen Topf geben und erwärmen. Das Brötchen in Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen. In der Zwischenzeit eine Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und anschließend klein hacken. Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brötchen, den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln, einem Ei, dem mittelscharfen Senf, dem Kümmel und der gehackten Petersilie in eine große Schüssel geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen sowie sorgfältig mischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, flach drücken und die gekochten Eier in die Mitte legen. Die Hackmasse um die Eier legen und zu einem länglichen Laib formen. Die Hackmasse anschließend gut zusammendrücken und mit den Speckscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Für die Senf-Zwiebelsoße die beiden übrigen Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, bei mittlerer Hitze etwa fünf bis acht Minuten goldbraun braten. Den groben Senf unterrühren und mit der Sahne ablöschen. Ein bis zwei Minuten köcheln lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Schmormöhrrchen die Möhren schälen, putzen und waschen. Anschließend in schräge Scheiben schneiden und in einer Pfanne in der übrigen Butter anschwitzen. Mit einem Teelöffel Zucker bestreuen und unter gelegentlichem Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze weich schmoren. Die Karotten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Estragon abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, grob hacken und zu den Schmormöhrrchen geben. Abschließend die Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und die Möhren mit dem Zitronensaft abschmecken. Den Hackbraten aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schmormöhrrchen auf Tellern anrichten. Die Soße dazu reichen und servieren.

Horst Lichter am 14. Juli 2012