

Mangold-Hackfleisch-Päckchen auf Rahm-Spätzle

Für vier Portionen

1 kg Mangold	1 Zwiebel	4 getr. Tomatenfilets
600 g Rinderhack	1 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver rosenscharf
Salz, Pfeffer	1 Ei	3 EL Semmelbrösel
50 ml Milch	2 EL Olivenöl	250 g frische Spätzle
1 Schalotte	20 g Butter	50 ml Kalbsfond
100 ml Sahne	Muskatnuss	1 Bund Schnittlauch
30 g Butter	150 ml Geflügelbrühe	

Den Mangold putzen, waschen und acht große, ganze Blätter abschneiden und beiseite legen. Die restlichen Mangoldblätter fein schneiden und ebenfalls beiseite stellen.

Für die Hackfleischmasse die Zwiebel schälen und klein hacken. Tomatenfilets klein würfeln. Beides zusammen mit dem Hackfleisch, Tomatenmark, Paprikapulver, Ei, Semmelbröseln und der Milch in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen. Die großen reservierten Mangoldblätter kurz in kochendes Salzwasser tauchen, bis sie zusammenfallen. In Eiswasser tauchen und gut abtropfen lassen. Die Blätter auf Küchenpapier trockentupfen und ausbreiten. Den dicken Strunk herausschneiden und die Blätter an der aufgeschnittenen Seite zusammenlegen, so dass eine große Fläche entsteht. Ein Hackfleischbällchen darauf legen, etwas flach drücken und aufrollen, Seiten dabei einschlagen. Insgesamt 8 Päckchen rollen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen darin von beiden Seiten eine bis zwei Minuten anbraten, anschließend in Backofen etwa 20 Minuten fertig garen.

Die Schalotte schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin anschwitzen. Spätzle zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Kalbsfond und die Sahne angießen. Bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten einkochen lassen. Schnittlauch fein schneiden und unter die Spätzle heben. Butter in einer Pfanne erhitzen und den restlichen fein geschnittenen Mangold darin anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und eine bis zwei Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rahmspätzle und das Mangoldgemüse auf Tellern anrichten. Die Mangoldpäckchen dazu legen.

Horst Lichter am 31. Oktober 2015