

Hackbraten auf Schiefer-Platte

Für 4 Personen:

250 g Schweinehackfleisch	500 g Wildschweinhackfleisch	300 g Laugenstangen
300 ml Milch	3 Eier	2-3 EL Preiselbeeren
1-2 EL Wildgewürz	Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Pilze a la Creme:

400 g Pilze	4 Schalotten	200ml Sahne
sämiger Aceto Balsamico	helle Sojasauce	1 EL Honig
Rapskernöl	Salz	Pfeffer

Die leicht altbackenen Laugenstangen oder Laugenbrezen in daumendicke Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen, über die Laugenwürfel gießen, leicht vermengen und etwas abkühlen lassen.

Das Schweinehackfleisch mit dem Wildschweinhackfleisch mischen. Eier und die Preiselbeeren zu dem Fleisch geben und vorsichtig die abgekühlte Laugengebäck-Milch-Masse unterheben. Alles mit Salz, Pfeffer und reichlich Wildgewürz abschmecken.

Einen großen Löffel von der abgeschmeckten Masse nehmen, ein flacheres Fleischpflanzerl daraus formen, in einer Pfanne ringsum anbraten und verkosten. Durch diese Garprobe kann man am genauesten feststellen ob die Konsistenz und der Geschmack den persönlichen Vorstellungen entsprechen. Eventuell noch etwas Semmelbrösel oder Milch für die Konsistenz zugeben oder nochmal kräftiger würzen.

Dann einen großen Hackbraten aus der Masse formen, mittig auf ein großes mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 30-40 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aufschneiden und mit Pilzen a la Creme und Kürbiskernkartoffeln servieren.

Pilze a la Creme:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Anschließend die Pilze in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalottenwürfel und einen Schuss Öl zugeben,. Alles durchschwenken und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit Sahne ablöschen, aufkochen, Balsamico, Sojasauce und Honig zugeben und ebenfalls etwas einkochen lassen. Nachmals mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Kürbiskernkartoffeln:

20 kleine Kartoffeln (z.B. La Ratte oder Bamberger Hörnchen) 150g Kürbiskerne 3-4 EL Butter Salz .

Kürbiskerne in einer Küchenmaschine grob mixen. Die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser langsam gar kochen,. Gekochte Kartoffeln herausnehmen und kurz ausdampfen lassen. Großzügig Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, gemixte Kürbiskerne hinein geben und leicht bräunen. Anschließend die Kartoffeln in die Pfanne geben, mit einer Prise Salz würzen und gut durchschwenken, bis die Kürbiskerne an den Kartoffeln haften.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2019