

Hackbraten mit Morchel-Soße

300 g Schweinenacken	300 g Rindsschulter	1 Karotte
1 Zwiebel, gehackt	2 Knoblauchzehen, gehackt	Butter
200 g Rahm	Salz, Pfeffer	1 Zweig Thymian
Petersilie	100 g Weissbrot	2 Eier
3 TL Paprikapulver	2 TL Senf	1 Schweinenetz, gewässert
Olivenöl		

Morchelsauce:

10 Morcheln, halbiert	1 Zwiebel, gehackt	40 g Butter
20 ml Cognac	10 ml Sherry	100 ml Gemüsebrühe
Butter		

Hackbraten:

Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten, mit Rahm ablöschen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit Petersilie, Thymian über das geschnittene Weissbrot geben.

Das Fleisch durch den Wolf lassen, ebenso die Karotte.

Die ausgekühlte Brot-Rahm-Masse durch den Wolf lassen.

Mit Eiern, Senf und dem Fleisch verkneten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse kaltstellen und anschliessend ins Schweinsnetz packen.

Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Bei 190°C Umluft 30-40 Minuten garen.

Morchelsauce:

Die Morcheln mit den Zwiebeln in Butter andünsten.

Mit Cognac flambieren, Sherry dazugeben und ein bisschen einreduzieren lassen. Mit Jus aufgiessen und mit Butter binden.

Anrichten:

Eine Scheibe Hackbraten mit Morchelsauce auf jedem Teller arrangieren.

Zum Beispiel mit Kartoffel-Püree servieren.

Andreas Caminada am 21. September 2023