

Süß-saurer Pilzsud mit Rinder-Hackfleisch

Für zwei Personen

150 g Rinderhackfleisch	6 Scheiben Bacon	1 Schalotte
250 g Champignons	2 Stengel Frühlingslauch	1 Zweig Blatt Petersilie
500 ml Brühe	Agavendicksaft, weißer Essig	Olivenöl, Brotgewürz
Salz, Pfeffer		

Das Rinderhackfleisch mit etwas Salz, Pfeffer und dem Brotgewürz abschmecken. Das Fleisch in sechs gleich große Klößchen formen, mit je einer Scheibe Speck einwickeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Die Champignons putzen und vierteln. Die Schalotte schälen, halbieren, in Streifen (bzw. halbe Ringe) schneiden und in einem Stieltopf mit einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Die geviertelten Champignons und eine Prise Salz dazugeben, kurz mit anschwenken, mit einem Hauch Essig ablöschen und mit der Brühe bedeckt auffüllen. Die Petersilienstiele und das Frühlingslauch-Grün fein schneiden, zum Pilzsud geben und diesen bei mittlerer Hitze langsam köcheln lassen. Den Pilzsud mit einem Schuss Agavendicksaft und ggf. nochmals etwas Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, auf zwei tiefen Tellern verteilen und die gebratenen Speck- Klößchen hineinsetzen.

Alexander Herrmann am 25. Februar 2015