

Jäger-Bulette mit Pilz-Soße

Für 4 Portionen

| | | |
|------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1 altbackenes Brötchen | 100 ml Milch | 15 g getrocknete Steinpilze |
| 300 g gemischte Pilze | 6 Stiele Thymian | 1 Bund Petersilie |
| 8 El Öl | 600 g Kalbshack | 1 Ei (Kl. M) |
| 1 Eigelb (Kl. M) | 1 El mittelscharfer Senf | Salz |
| Pfeffer | 1 El Tomatenmark | 50 ml Rotwein |
| 300 ml Schlagsahne | $\frac{1}{2}$ Tl Rosen-Paprikapulver | |

Brötchen ca. 30 Min. in Milch und 100 ml lauwarmem Wasser einweichen, dabei einmal wenden. Steinpilze in 200 ml warmem Wasser einweichen. Frische Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Thymian- und Petersilienblättchen hacken.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten, Thymian und die Hälfte der Petersilie kurz mitdünsten.

Brötchen mit den Händen sehr gut ausdrücken. Mit dem Hack, Ei, Eigelb, Senf und der Zwiebel-Kräuter-Mischung verkneten, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen 6 gleich große Frikadellen formen.

6 El Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Frikadellen darin von beiden Seiten hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die restlichen Zwiebeln in der gleichen Pfanne bei starker Hitze anbraten. Pilzscheiben zugeben und 3 Min. mitbraten.

Tomatenmark zu den Pilzen geben, kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen. Restliche Petersilie und Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und aufkochen. Getrocknete Pilze ausdrücken und klein hacken. Mit der Hälfte des Pilzsuds zur Sauce geben.

Die Sauce in einen Bräter oder in eine Auflaufform geben und die Frikadellen nebeneinander daraufsetzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 20 Min. garen.

Tim Mälzer am 20. April 2013