

Pilz-Hackbraten - Rezept für 4 – 6 Personen

1 Cakeform von ca. 26 - 28 cm Länge, Butter für die Form

500 g, Pilze geputzt (z.B. Champignons, Eierschwämme, Kräuterseitlinge, Steinpilze, Herbsttrompeten) in eher kleine Stücke geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zwiebeln, fein gehackt, 2 Knoblauchzehen, gepresst

400 g gemischtes Hackfleisch

200 g Kalbsbrät

1 Ei, verquirlt

1 EL Senf

5 EL Paniermehl

1 Bund Petersilie, fein gehackt

1 TL Paprika

Salz, Pfeffer

Hagebuttensauce:

1 Schalotte oder Zwiebel, gehackt

Butter zum Dämpfen

ca. 1 dl Weisswein

ca. 3 – 4 dl Bouillon

3 EL Hagebuttenkonfitüre oder -mark

2 – 3 EL Bio-Preisbeeren + getrocknete Cranberries nach Belieben

2 dl Saucenhalbrahm

Mehlbutterm

Salz, Pfeffer + Pilzpulver

Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Hackbraten: Champignons in der heissen Bratbutter anbraten. Zwiebel und Knoblauch mitdämpfen, auskühlen lassen.
2. Hackfleisch mit den restlichen Zutaten von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Pilze daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 45 - 50 Minuten backen.
3. Sauce: Schalotte in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Hagebuttenkonfitüre, Cranberries und Rahm beifügen, sämig einkochen (evtl. etwas Mehlbutterm) dazugeben, würzen.
4. Hackbraten aus dem Ofen nehmen, kurz stehen lassen. Garnieren, in Stücke schneiden. Mit der Hagebuttensauce servieren.

Zitronenstampf

Für ca. 4 Portionen

600 g Kartoffeln, mehlig, Typ C

Schälen, in gleichmässige Würfel schneiden, in Salzwasser oder im Dampfgarer zirka 20 Minuten weichkochen. Abtropfen und ausdampfen lassen, Kartoffeln grob mit einer Loch- oder Friturekelle stampfen.

0.5 - 1 dl Olivenöl

½ Zitrone, Saft

Salz, Pfeffer

Beifügen, gut mischen.

Abschmecken.



Passt hervorragend zu Fisch- aber auch geschmorten Fleischgerichten (z.B. Ossobucco cremolata).

