

Hacktätschli an rassisger Pilzsauce



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

ZUBEREITUNG DER HACKTATSCHLI

Schüssel, Toastbrot, Milch:

Die Toastbrotwürfel zusammen mit der Milch – mit den Händen – zu einer breiigen Masse kneten

Hackfleisch, Kalbsbrät, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Rosmarin, Thymian, 1/2 TL Aromat, 1/2 TL Pfeffer aus der Mühle, 1/2 TL Salz, Rahm (1), Senf:

Alle vorstehend erwähnten Zutaten in die Schüssel zum Toastbrot geben und mit den Händen gut kneten. Danach aus der Masse 8 bis 10 Fleischtätschli formen

Ei, Paniermehl:

In einem Suppenteller das Ei verquirlen. Die Hackfleischtätschli im Ei und danach im Paniermehl wenden.

SAUCENZUBEREITUNG

Bratpfanne, Butter, Pilze, Wodka, Kalbsfond, Rahm (2), Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle:

In der Bratpfanne die Butter erhitzen und die frischen Pilze sowie die eingelegten Pilze darin andünsten, Wodka dazugeben und flambieren. Die Hälfte des Pilzeinweichwassers zusammen mit dem einreduzierten Kalbsfond sowie dem Rahm (2) dazugeben. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer würzen. Ein paar Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen

Bratpfanne, Butter, Olivenöl:

In der Bratpfanne die Butter zusammen mit einem kräftigen Schuss Olivenöl erhitzen. Die Fleischtätschli allseits braun anbraten (ca. 5-6 Minuten) und danach sofort auf vorgewärmten Tellern zusammen mit der Pilzsauce servieren

Beilage:

Dazu passt ein Trockenreis oder feine, schmale Eiernudeln

Bemerkungen

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

500 gr Hackfleisch, Rind und Schweinefleisch, halb-halb (zweimal durch den Fleischwolf gedreht)

150 gr Kalbsbrät

6 Scheiben Toastbrot, Rinde entfernt, in feine Würfel geschnitten

ca. 4 EL Milch

1 dl Rahm (1) [Sahne]

2 Schalotten, geschält und fein gehackt

1 Zehe Knoblauch, geschält und fein gehackt (der gepresst)

1 Bund Petersilie, die Blätter abzupfen, fein hacken

2 Rosmarinzwige, die Nadeln davon abzupfen, fein hacken

4 Thymianzwige, die Blättchen davon abzupfen, fein hacken

1 TL Senf (Typ Dijon)

1 Ei

Paniermehl

Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butter und einen kräftigen Schuss Olivenöl, kaltgepresst für das Anbraten der Fleischtätschli

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

20-25 gr getrocknete Steinpilze (einlegen in warmes Wasser)

150 gr frische Pilze (z.B. Steinpilze, Eierschwämme, Champignons, etc., gemischt), reinigen und in Stücke schneiden

40 gr Butter, für das Anbraten der frischen Pilze

40 cl Wodka (zum Flambieren)

1 EL Madeira

1 Glas Kalbsfonds (in einer Pfanne auf einen Drittel einreduzieren)

2 dl Rahm (2) [Sahne]

Salz, Pfeffer