



Falscher Hase mit Möhren-Kartoffelstampf

Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

für den Hackbraten

500 g Hackfleisch gemischt (Rind/Schwein)
2 Eier (roh)
2 EL Senf, mittelscharf
Petersilie, Majoran
1 Brötchen (eingeweicht)
Senfkörner, rosa Pfefferbeeren
8 Eier (gekocht)
100 g Frühstücksspeck (Bacon), geschnitten
4 - 6 Brokkoli-Röschen (vorblanchiert, etwa 3 Minuten)

für den Möhren-Kartoffelstampf

300 g Kartoffeln, geschält
1 Bund frische Möhren mit Grün
50 g Butter
Fenchelsamen
Muskatnuss
50 ml Milch
Zucker, Salz

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Garzeiten)

Aus dem Hackfleisch, zwei rohen Eiern, Senf, Kräutern, dem eingeweichten Brötchen und den Gewürzen eine würzige Hackmasse ordentlich zusammenkneten, damit der Braten später gut zusammenhält.

Nun die gekochten Eier vorne und hinten abschneiden und in einer ununterbrochenen Linie hintereinanderlegen. Die Eiweißreste klein hacken und zum Hackfleisch geben. Eine Backform mit Wasser anfeuchten, damit man sie dann gut mit Bacon-Scheiben auslegen kann. Dann bis zur Hälfte Hackmasse einfüllen. Anschließend die vorblanchierten Brokkoli-Röschen dekorativ einlegen. Schließlich die Eier-Linie daraufsetzen und zuletzt vorsichtig den Rest der Hackmasse in die Form geben. Die Masse etwas in die Form drücken, damit sich alles gut setzt. Nun die Oberseite mit Speckscheiben verschließen. Bei 160 Grad Celsius etwa 45 Minuten backen. Innentemperatur mit einem Bratenthermometer oder Backofen-Temperaturfühler kontrollieren: Bei 75 Grad Celsius ist der Braten gar.

Kartoffeln und Möhren mit Salz weich kochen. Einige Möhrchen schälen, längs halbieren und mit Zucker und Salz zum Schwitzen bringen. Dann mit etwas Butter und Fenchelsamen weich schmoren. Wer mag, kann anschließend etwas Bratensaft hinzugeben. Butter in einem Topf leicht erhitzen, Wasser der Kartoffeln und Möhren abgießen, dann mit Muskatnuss würzen. Mit etwas Milch einen Stampf zubereiten. Gewaschenes, gehacktes Möhrengrün zugeben.

Den Braten in Scheiben schneiden und auf einer Bratenplatte in einem Bett aus Möhren-Kartoffelstampf anrichten, einige Möhrchen als Garnitur dazulegen und zuletzt das feingeschnittene Möhrengrün als frisches Kraut darüber geben.