



Marie-Louise Hüneke

Falscher Hase mit dunkler Bratensauce, Kartoffelstampf, Erbsen und Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für den falschen Hasen:

- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 altbackenes Brötchen
- 3 Eier, Größe S
- 100 g Butterschmalz
- 1 TL Senf
- 20 g Paniermehl
- 50 g Panko
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 50-100 g Knollensellerie
- 1 Steinpilz
- 1 Zwiebel
- 20 g kalte Butter
- 100 ml Rotwein, Spätburgunder
- 50 ml Portwein
- 400 ml Rinderfond
- 1 TL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- Sojasauce, zum Abschmecken
- 1 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 10 g Speisestärke
- 1 getrocknetes Lorbeerblatt
- 1 Wachholderbeeren
- 1 Prise Zucker
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- Salz, aus der Mühle

Für den Stampf:

- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 20 ml Sahne
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brötchen in Würfel schneiden und in Wasser einweichen.

2 Eier 6 Minuten kochen, abschrecken, pellen und beiseitelegen.

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie hacken. Alles zusammen mit Hackfleisch, einem Ei, Senf, ausgedrücktem Brötchen und Gewürzen vermengen.

Aus dem Teig zwei kleine Hackbraten formen und jeweils ein gekochtes Ei hineindrücken – es muss ganz mit der Hackmasse bedeckt sein.

Hackbraten in Paniermehl und Panko wenden und in heißem Butterschmalz anbraten. Danach in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten garen, bis der Hackbraten eine Kerntemperatur von mindestens 70 Grad erreicht hat.

Karotte, Lauch und Sellerie schälen bzw. putzen, in mittelgroße Stücke schneiden und beiseitestellen. Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in einem Topf anrösten, bis sie braun wird. Das Gemüse mit etwas Öl dazugeben und circa 5 Minuten mit anrösten. Anschließend das Tomatenmark hinzufügen, umrühren, mitrösten und mit etwas Mehl bestäuben. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Rinderfond, Sojasauce, Senf und die Gewürze dazugeben und 10-15 Minuten einkochen lassen. Danach abschmecken. Abschließend alles durch ein Sieb in einen Topf gießen und vorsichtig ausdrücken. Evtl. mit etwas Speisestärke andicken. Nochmal aufkochen, vom Herd nehmen und mit etwas kalter Butter montieren. In eine kleine Schüssel füllen.

Kartoffeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. In einen Topf mit Salzwasser geben und ca. 20 Minuten kochen, abgießen und abdampfen lassen.

Butter hinzufügen und Kartoffeln stampfen. Milch und Sahne bis zur gewünschten Konsistenz hinzufügen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:	Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser ca. 8
3 mittelgroße Möhren	Minuten garen. Gefrorene Erbsen hinzufügen und alles zusammen fertig
200 g TK-Erbsen	garen. Gemüse durch ein Sieb abgießen und in den Topf zurückgeben.
50 g Butter	Butter hinzugeben und umrühren. Petersilie hacken und über das
2 Zweige glatte Petersilie	Gemüse streuen.
Salz, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.