▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. November 2023 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Zora Klipp

Richard Decker

Falscher Hase 2.0 mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für den falschen Hasen:
500 g gemischtes Hackfleisch
1 altbackenes Brötchen
2 Zwiebeln
100 g Kapern
4 Eier, Größe S
4 Eier Größe M
100 ml Milch
Butter, zum Braten
½ Bund Schnittlauch
Panko, zum Panieren
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchen in Milch einlegen, dann ausdrücken und zum Fleisch geben. Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Kapern ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen und zusammen mit den Kapern zur Hackfleischmasse geben. Schnittlauch hacken und ebenfalls zum Hackfleisch geben.

Die Eier in Größe S ca. 5-7 Minuten kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Aus der Hackfleischmasse einen großen Ball formen und eine kleine Mulde hineindrücken. In diese Mulde dann vorsichtig das Ei hineinlegen und mit restlicher Fleischmasse umschließen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Panko aufstellen. Hackfleischbälle erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in Panko wälzen. In einer 180 Grad heißen Fritteuse goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Gemüse:
300 g TK-Erbsen
3 Möhren
Sahne, zum Abschmecken
400 ml Hühnerfond
50 g glatte Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Möhren in etwas Butter anschwitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Hühnerfond ablöschen. Möhren köcheln lassen, bis sie gar sind. Erbsen zu den Möhren geben und etwas mitköcheln lassen. Mit Sahne und gehackter Petersilie verfeinern.

Für den Kartoffelstampf:
500 g mehlig kochende Kartoffeln
200 g Butter
200 ml Milch
300 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Milch, Sahne und Butter in einem kleinen Topf erwärmen. Weiche Kartoffeln abgießen und stampfen. Dann Milch-Sahne-Butter-Mischung nach Bedarf dazugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Garnitur:
½ Bund Schnittlauch

Gericht mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.