

Tim Mälzer – Neue Heimat

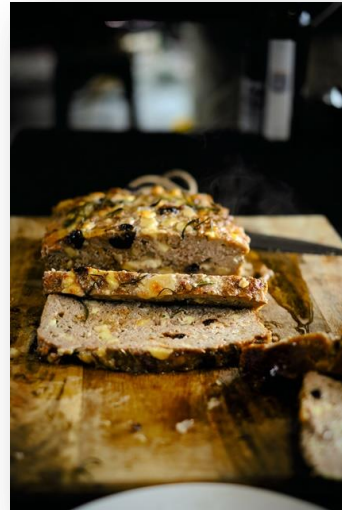
ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – Januar – Februar 2019

Rezept: Tim Mälzer/Foto: © Matthias Haupt

Käse-Hackbraten mit Dörrpflaumen und cremigem Lauch

Zutaten für 6 Personen

Hackbraten: 250 g Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, 6 Stiele Petersilie, 200 ml Riesling, 200 g Gouda, 200 g Emmentaler, 150 g Backpflaumen, 1 kg gemischtes Hackfleisch, 100 ml Sahne, 1 TL Cayennepfeffer, 80 g Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 60 g Butter, 4 Zweige Rosmarin
Lauchgemüse: 1,2 kg Lauch, Salz, 250 g Sahne, 3 EL Olivenöl, Pfeffer, Muskatnuss, 1–2 TL Zitronensaft



Zubereitung:

Käse-Hackbraten: Schalotten und Knoblauch fein hacken und im Öl glasig dünsten. Petersilie hacken, zugeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Vollständig abkühlen lassen. Käse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Backpflaumen halbieren. Hack, Sahne, Cayennepfeffer, Riesling und 60 g Semmelbrösel in einer Schüssel mischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zutaten 8 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Käse und Backpflaumen untermischen und abgedeckt 20 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C (Gas 3, Umluft 160 °C) vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 cm x 30 cm) mit 20 g Butter einfetten und mit den restlichen Semmelbröseln ausstreuen. Hackmasse hineingeben, glatt streichen und mit Rosmarin und der restlichen Butter in Flöckchen belegen. Im heißen Backofen für 50 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 200 °C (Gas 4, Umluft 180 °C) erhöhen und weitere 10 Minuten backen. Den Hackbraten aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und aus der Form stürzen.

Cremiges Lauchgemüse: Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Lauch putzen, waschen und in ca. 1/2 cm dicke Ringe schneiden. Wasser salzen und den Lauch darin 2 Minuten garen. Dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Sahne steif schlagen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Lauch darin 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Sahne zugeben, unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Zitronensaft abschmecken und zum Käse-Hackbraten servieren.