

Würziger Hackbraten im Blätterteig



Zubereitung

Für 4–5 Personen

Welche Sorte Hackfleisch man für diesen saftigen Braten wählt, ist eine Frage der persönlichen Vorliebe. Wir haben je ein Drittel Kalb-, Rind- und Schweinefleisch verwendet, was den Hackbraten im Aroma sehr fein werden lässt. Aber man kann sich auch nur für eine Fleischsorte oder die klassische Mischung von Rind- und Schweinefleisch entscheiden. Die im Rezept verwendete Pfefferspezialität «Pepe Valle Maggia» ist eine Entdeckung wert: Dieser mit Weisswein, Grappa und Gewürzen marinierte grob gehackte Pfeffer stammt aus dem kleinen Laden «Punto verde» der Familie Matasci in Bignasco zuhinterst im Maggiatal (erhältlich z. B. unter www.terreniallamaggia.ch) und erobert mit seinem buchstäblich süchtig machenden Aroma nach und nach auch die Gourmets in der Deutschschweiz. Ersetzen kann man ihn durch getrockneten roten oder grünen Pfeffer, den man im Mörser grob zerstösst.

1 Die Champignons mit Küchenpapier abreiben, rüsten und klein würfeln oder grob hacken. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls hacken.

2 In einer Bratpfanne die Bratbutter stark erhitzen. Champignons, Schalotte und Knoblauch darin kräftig anbraten. Dann den Weisswein sowie den Thymian beifügen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. In eine Schüssel geben. Süssen und grobkörnigen Senf, Peppe Valle Maggia sowie Worcestershiresauce dazugeben und alles gut mischen.

3 Den Fenchel rüsten, in dünne Scheiben und diese in kleine Würfelchen schneiden. Grob nachhacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides zur Champignonmasse geben. Hackfleisch, Paniermehl, Ei, Mascarpone, Parmesan sowie Salz beifügen und alles sehr gut kneten. Wenn nötig nachwürzen.

Zutaten

150 g Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Bratbutter
0.5 dl Weisswein
0.5 Teebeutel Thymian, getrocknet
1 Esslöffel Senf, süss, (z.B. von Händlmaier)
1 Teelöffel Senf, grobkörnig
1 Teelöffel Pepe Valle Maggia, (siehe Einleitungstext)
1 Teelöffel Worcestershiresauce
0.5 Fenchel
1 Bund Schnittlauch
600 g Hackfleisch, gemischt, vorzugsweise je 0.3 Kalb, Schwein und Rind
2 Esslöffel Paniermehl, hausgemacht oder vom Bäcker
1 Ei
1 Esslöffel Mascarpone
50 g Parmesan, gerieben
1 Teelöffel Salz
2 Rollen Blätterteig, rechteckig ausgewallt
Mehl, zum Bestäuben
1 Eiweiss
1 Eigelb
1 Teelöffel Öl

4 Die erste Rolle Blätterteig mit dem Backpapier auf ein grosses Ofenblech geben. Die Hackfleischmasse mit den Händen zu einem länglichen, gleichmässig dicken Laib formen, mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig in die Mitte des Teigs legen. Die Teigländer sparsam mit etwas verquirltem Eiweiss bestreichen. Das zweite Blätterteigrechteck so darüber legen, dass möglichst kein Zwischenraum zwischen Hackfleischlaib und Teig entsteht. Die Ränder gut andrücken und auf gut 2 cm zurückschneiden. Die Ränder aufrollen und festdrücken. Eigelb und Öl verrühren und den Teig damit bestreichen. Mit einer Gabel auf der Oberseite regelmässig einstechen. Wird der Hackbraten nicht sofort gebacken, kühl stellen.

5 Den Hackbraten im Teig im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 50 Minuten backen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass sich bei einem zuvor kühl gestellten Hackbraten die Backzeit um 10 Minuten verlängert. Am Ende der Backzeit die Ofentüre leicht öffnen und den Hackbraten 10 Minuten ruhen lassen. Dann in dicke Scheiben schneiden und sofort servieren.