



Hackbraten vom Kalb an weisser Champignon-Sauce mit Noilly Prat

Hackfleisch von der Kalbsbrust ist sehr gut für den Hackbraten geeignet, sie ist gut durchzogen und sorgt damit für einen saftigen Hackbraten. Nach vielen Rezepten wird das Altbrot in Milch oder Wasser eingeweicht, da kann es passieren, dass die Hackfleischmasse zu weich wird. Besser ist es, nicht zu hartes Altbrot sehr klein zu würfeln und mit dem verquirlten Ei zu mischen und ein paar Minuten ziehen zu lassen. Zudem ist es wichtig, das Hackfleisch zusammen mit den restlichen Zutaten nicht nur zu vermischen, sondern von Hand tüchtig zu verkneten, damit das Hackfleisch bindet.

Sauce mit Mehl zu binden ist zwar bei vielen Köch*innen verpönt, bei genügend langer Kochzeit verschwindet der Mehlgeschmack jedoch von selbst. Es ist eine einfache Sauce, der wenig Noilly Prat, dem ganz trockenen Vermouth, einen feinen, exquisiten Geschmack verleiht.

Zutaten (2-3 Portionen)

400g	Kalbshackfleisch von der Brust
10g	Tafelbutter
30g	Zwiebel
20g	altes Weissbrot (Baguette)
1	grosses Ei
1	kleines Rübeli, ca 50g
1Tl	Herbes de provence
1Tl	Pul biber
	Salz und Pfeffer

Sauce:

20g	Butter
1Tl	Mehl
5cl	Noilly Prat
2dl	Hühnerbouillon

100g Champignons
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel hacken und in der Butter andünsten.

Altbrot klein würfeln. Ei in einer Schüssel verquirlen, Altbrot zugeben und gut vermischen. 10 Minuten ziehen lassen.

Hackfleisch zugeben, gedünstete Zwiebel, Herbes de provence und Pul biber zugeben, das Rüebli fein raffeln und zugeben. Hackfleischmasse von Hand gut verkneten und dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch ist ein Gewürzfresser, da darf man grosszügig würzen (probieren!).

Hackfleischmasse 1 Stunde ruhen lassen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Etwas Butter schmelzen und ein Bratgeschirr damit ausstreichen. Hackfleisch zu einem kompakten Laib formen, in das Bratgeschirr legen und mit Butter bestreichen.

In der Mitte des Ofens ca. 35 Minuten backen. Ofentemperatur auf 220° erhöhen und weitere ca. 10 Minuten backen, bis sich ein Krüstchen bildet. Ofen ausschalten und die Ofentüre öffnen. Braten ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

Die Zubereitung der Sauce benötigt ca. 20 Minuten:

Butter schmelzen, sobald die Butter flüssig ist, das Mehl einrühren. 2-3 Minuten leicht simmern lassen. Noilly Prat dazugliessen, verrühren und kurz aufkochen. Bouillon dazugliessen und 5 Minuten köcheln lassen damit der Mehlgeschmack verschwindet.

Champignons trocken putzen und je nach Grösse halbieren oder vierteln, danach zu ca 3-4mm dicken Scheiben schneiden. Champignons in die Sauce geben und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen. Falls die Sauce zu dick wird, etwas Wasser nachgiessen. Am Schluss mit Pfeffer abschmecken.

Kalbshackbraten 1kg

Ein grösserer Hackbraten nach dem gleichen Rezept mit kleinen Ergänzungen:

Zusätzliches Kalbsbrät, das den Hackbraten geschmeidiger macht, aber ohne dabei die Körnigkeit des Hackfleisches ganz zu verbergen und wenig Paniermehl zum Bestreuen des Bratens, was die Krustenbildung fördert. Das geknetete Hackfleisch wird zu einem kompakten Laib geformt mit Paniermehl bestreut, straff in eine Frischhaltefolie gepackt und ruht vor dem Braten gut 3 Stunden. Vor dem Braten im Ofen mit Rapsöl (oder Butter) bestreichen. Je nach Dicke des Bratens braucht er eine Garzeit von 40 bis 50 Minuten bei 180° und weitere 10 Minuten bei 220°. Es empfiehlt sich bei einem grösseren Hackbraten, die Kerntemperatur zu messen, sie sollte zwischen 85° und 90° betragen.

Zutaten Kalbshackbraten 1kg

800g Kalbshackfleisch von der Brust
 150g Kalbsbrät
 40g Altbrot
 80g Zwiebel
 20g Tafelbutter
 1 Rüebli
 2 Eier
 2Tl Herbes de provence
 2Tl Pul biber
 Salz und Pfeffer
 Paniermehl
 2El Rapsöl oder flüssige Butter





Altbrot mit Ei vermischt





Mehl für die Sauce anschwitzen

