Kalbshackfleisch-Spiesse mit Salbeirahmsauce

Die Kalbsbrust ist mit reichlich Fett und Bindegewebe durchzogen. Das Hackfleisch davon wird entsprechend saftig und geschmackvoll. Damit das Hackfleisch bindet, wird ein Ei und kleingewürfeltes Altbrot unterknetet. Erst durch das kräftige Kneten von Hand und anschliessender Ruhezeit bindet die Hackfleischmasse und fällt beim Braten nicht auseinander. Der Holzstab in der Mitte ist nur nur Dekoration, er macht die Hackfleischrolle auch stabiler.

Salbei passt gut zu Kalbfleisch, zusammen mit einem guten Schuss Noilly Prat, dem trockenen Wermuth verleiht er der Rahmsauce ein dezentes und feines Aroma.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Kalbshackfleisch von der Brust
1	kleine Zwiebel
1	Ei
20g	weisses Altbrot ohne Rinde
1Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
2	Holzspiesse

Zubereitung

Altbrot zu kleinen Würfelchen schneiden. Ei in einer Schüssel verquirlen, Altbrot zugeben und mit dem Ei vermischen. 10 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel klein hacken und in Bratbutter andünsten bis sie leichte Röstspuren zeigt.

Hackfleisch, Senf und und die gedünsteten Zwiebeln zum Ei geben. Alles von Hand sehr gut verkneten und dabei nach und nach mit reichlich Pfeffer und Salz würzen.

Hackfleisch ist ein "Gewürzfresser", so 1Tl Salz und 1/2Tl Pfeffer verträgt es schon (Probieren!). Hackfleischmasse mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.

Hühnerbouillon aufkochen, Noilly Prat dazugiessen und die zeriebenen Salbeiblätter zugeben. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Vollrahm dazugiessen und mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Maizena zugeben und aufkochen, kurz schäumend kochen lassen, danach warmhalten bis die Hackfleisch-Spiesse fertig sind.

Kalbshackfleisch zu ca. 4-5cm dicken Rollen formen, Holzspiesse hindurch stecken. In Bratbutter ringsum kurz und heiss anbraten. Herdplatte ausschalten, Pfanne für einem Moment von der Herdplatte ziehen, einen Deckel aufsetzen und die Spiesse gut 10 Minuten durchziehen lassen.

Bouillon mit Salbei einkochen