



Lammhackbraten an Sherry-Sauce

Hackfleisch vom Lamm wird aus den weniger edlen Stücken (z.B. Brust) gewolft. Es enthält Fett und Bindegewebe, damit wird der Hackbraten saftig und geschmeidig. Sehr gut ist Fleisch vom Engadienerschaf, beim dem der typisch Lammgeschmack eher dezent ist und das sogar ein wenig an Wild erinnert. Frischer Salbei und Peperoni ergänzen den Hackbraten ideal und machen ihn zumindest für Liebhaber:innen zu einer besonderen Delikatesse. Ein Tipp: Mit Mehl bestäubt und mit Butter bestrichen bildet sich beim Backen ein schönes, aromatisches Krüstchen.

Dazu ein einfacher Jus aus Bouillon, Sherry und Knoblauch. Mit einmontierter, kalter Butter und etwas Sauerrahm wird der Jus samtig und wird zum vorzüglichen Begleiter des delikaten Hackbratens.

Zutaten (2-3 Portionen)

400g Lammhackfleisch
20g 1-2 Tage altes Weissbrot
1 grosses Ei
20g Zwiebel
40g rote Peperoni
2El frischer Salbei (feingeschnitten)
Salz und Pfeffer
1Tl Mehl
15g Tafelbutter

Sauce

1dl Hühnerbouillon
8cl Sherry
1 Knoblauchzehe
20g kalte Tafelbutter
10g Sauerrahm

Zubereitung

Ei in eine Schüssel aufschlagen, Weissbrot klein würfeln und zugeben. mit einer Gabel gut vermischen (zermantschen). Gut 10 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel hacken. Peperoni zu kleinen Würfelchen schneiden. Beides zusammen in Bratbutter 5 Minuten dünsten. Salbei fein schneiden, zugeben und vermischen. Kurz mitdünsten, danach die Pfanne von der Kochplatte ziehen und etwas auskühlen lassen.

Hackfleisch zur Ei-Brotmischung geben, Zwiebel und Peperoni zugeben. Grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen. Lammhackfleisch ist ein "Gewürzfresser", da ist ein knapper TL Salz angebracht. Hackfleisch von Hand mindestens 3 Minuten lang kräftig durchkneten. Das löst das Eiweiss im Fleisch und sorgt dafür, dass der Hackbraten beim Backen im Ofen gut zusammenhält. Hackfleischmasse eine Stunde ruhen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Hackfleisch zu einem dicken, länglichen Laib formen und in ein ausgebuttertes Bratgeschirr legen. Mit Mehl bestäuben und mit Butter einpinseln.

In der Mitte des Ofens 30 Minuten backen, Temperatur auf 220° erhöhen und weiter 10 Minuten backen bis der Hackbraten ein schönes Krüstchen zeigt. Ofen ausschalten und 2-3 Minuten entlüften, Hackbraten 10 Minuten nachziehen lassen.

Knoblauch hacken, zusammen mit der Bouillon und Sherry aufkochen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Temperatur zurückstellen, sobald die Sauce nicht mehr köchelt, Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren. Zum Schluss Sauerrahm einrühren und mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.









