Ghackets mit Hörnli (Lammhackfleisch)

Der Schweizer Klassiker lädt geradezu ein, ihn immer wieder neu zu erfinden. Hauptsache, er bleibt bei seiner einfachen Art. In Essig eingelegte Kapern sorgen für leicht säuerliche Akzente, und Peperoncino, sorgfältig dosiert, für pikante Noten. Wird das Hackfleisch mit dem trockenen Wermuth Noilly Prat statt mit Rotwein geschmort, wird es feiner und eleganter. Eine zum Schluss eingerührte Liaison aus Eigelb und Rahm verleiht dem geschmorten Hackfleisch eine leichte, seidige Bindung. Zusammen mit Chäshörnli angerichtet - ein Gaumenschmaus alla Rolli.

Zutaten (2-3 Portionen)

320g	Lammhackfleisch
50g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
40g	Erbsen TK
40g	Kapern in Essig
1dl	Noilly Prat
2dl	Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
1Tl	Pul biber (oder Paprika mild)
1	Eigelb
1dl	Vollrahm
	Pfeffer
	Bratbutter

Chäshörnli (pro Portion):

70g	Hörnli
2cl	Vollrahm
30g	Halbhartkäse (Alpkäse), gerieben
	Salz, Muskatnusss

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben, Schote zu Streifchen schneiden. Kapern abtropfen lassen.

Hackfleisch zusammen mit Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter anbraten. Dazu das Hackfleisch klümpchenweise in die Bratpfanne geben, es darf nicht zu dicht liegen, da es sonst Saft zieht, und ca. 3 Minuten ohne zu bewegen braten lassen. Wenden und weitere 2 Minuten braten. Grössere Mengen etappenweise anbraten und zum Schluss alles zusammen in die Pfanne zurückgeben.

Mit Noilly Prat ablöschen, Lorbeerblätter, Peperoncino und Pul biber zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen.

Bouillon zugiessen, und zugedeckt 3/4 Stunden schmoren lassen. Erbsen und Kapern zugeben, mit Pfeffer abschmecken und weitere 10 Minuten offen schmoren lassen. Kochplatte ausschalten.

Sobald das Hackfleisch nicht mehr köchelt, Eigelb mit dem Rahm verquirlen und einrühren. Ca. 3 Minuten ziehen lassen und auf den Chäshörnli anrichten.

Nebenher:
Hörnli in Salzwasser gar kochen, abgiessen und die Pfanne kurz auswaschen.

Rahm in die Pfanne geben, mit Muskatnuss würzen, leicht aufkochen, die Hörnli zugeben und mit dem Rahm vermischen. Käse untermischen und anrichten.