

Kalbshackbraten

Zutaten für 6 Personen

1		Zwiebel	Fein hacken.
1	Bund	Oregano od. Basilikum	Fein hacken.
1	EL	Butter	Beides in der Butter 3-4 Minuten dünsten, abkühlen lassen.
100	g	Schinken	Im Cutter fein pürieren.
550	g	Kalbfleisch, gehackt (aus Kalbsragout)	
200	g	Kalbsbrät	
50	g	Frühstückspeck	Fein hacken.
150	g	Mascarpone	
50	g	Prunoise	
1	Prise	Currypulver	
½	TL	Paprika edelsüss	
1 ½	TL	Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	Alle Zutaten mit der Küchenmaschine (Knethaken) 5 Min. gut kneten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer pikant würzen.
4	EL	Paniermehl	Auf Arbeitsfläche geben, Fleischmasse darauf zu einem Laib formen.
1	EL	Bratbutter	Boden eines Bräters oder feuerfesten Form mit der Bratbutter bestreichen. Hackbraten sorgfältig hineinlegen.
		Butterflöckli	Hackbraten mit Butterflöckli belegen.
4		Knoblauchknollen (jung)	Stiel knapp über Knolle abschneiden. Knolle kreuzweise tief einschneiden und leicht auseinander drücken. Neben Hackbraten setzen und mit Butterflöckli belegen.
			Hackbraten auf der zweituntersten Rille das auf 220° vorgeheizten Ofens geben und während 15 Min anbraten.
4		Karotten	Schälen, der Länge nach vierten und in 3 cm lange Stücke schneiden.
2-3		Stangensellerie	In 1 cm breite Scheiben schneiden.
1	EL	Tomatenpüree	
1 ½	dl	Madeira	
3-4	dl	Weisswein	Mit Tomatenpüree verrühren.
			Nach 15 Min. Bratzeit Tomatensauce zu Braten geben, Karotten und Sellerie dazugeben.
			Hitze auf 200° reduzieren und Hackbraten weiter 45 Min. unter häufigem Begiessen mit Bratenjus schmoren lassen.
			Bratenjus in Sauteuse umgiessen. Braten mit Gemüse im ausgeschalteten Ofen warm halten.
2	dl	Rahm	
1	MS	Liebigs Fleischextrakt	Zu Jus geben und aufkochen.
1	EL	Butter	
1	EL	Mehl	Butter und Mehl mit einer Gabel verkneten und flockenweise in die leicht kochende Sauce geben, diese soll leicht binden.
			Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
			Den Hackbraten in Scheiben aufschneiden und mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit etwas Sauce umgiessen, den Rest separat servieren.

