

Hackbraten mit Käsefüllung, Rosmarin-Kartoffeln und Endiviensalat

 happy-mahlzeit.com/2019/11/01/hackbraten-mit-kaesefuellung-rosmarin-kartoffeln-und-endiviensalat/

Zutaten für 10 Personen

Für den Hackbraten:

- 2 kg Hackfleisch
- 4 Zwiebeln
- 4-5 Knoblauchzehen
- ca. 1 EL brauner Zucker
- 1 Orange
- 4 Eier
- 1 altbackenes Baguette
- ½ l Milch
- 250 cremiger Schafskäse
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Koriandersamen
- 1 Strauß glatte Petersilie

Für die Rosmarin-Kartoffeln:

- 2,5 kg festkochende Kartoffeln
- 4-5 Zweige frischen Rosmarin
- grobes Salz
- 50-100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Altbackenes Baguette in kleine Stücke zerteilen und in Milch einweichen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne schmoren. Mit einem Juliennemesser ca. 10 - 15 kleine Streifen von der gewaschenen Orange abschälen. Die Orangen-Julienne und etwas braunen Zucker mit in die Pfanne dazugeben.

Das Hackfleisch mit der abgekühlten Zwiebel-Masse, den Eiern und dem ausgedrückten Baguette verkneten. Dafür eignet sich am besten eine Küchenmaschine. Mit Salz, Pfeffer und Koriandersamen würzen. Zum Schluss feingehackte Petersilie untermengen.

Den Fleisch-Teig in eine größere und eine kleinere Hälfte (ungefähr 2/3 zu 1/3) teilen. Die größere Hälfte in eine geölte Bratenform legen, in die Mitte eine längliche Mulde drücken. Zerbröselten Schafskäse in die Mulde geben und mit dem restlichen Hack abdecken.

Im Ofen bei 200°C Unter-Oberhitze etwa 1 Stunde garen.

Die Kartoffeln waschen, in Viertel schneiden und mit reichlich Olivenöl beträufeln. Die Rosmarin-Nadeln grob hacken und zu den Kartoffeln geben.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit grobem Salz bestreuen und ca. 25 Minuten garen, bis sie braun werden. Nach 10 - 15 Minuten mit einem Holzspatel wenden.

Für den Endiviensalat:

- 2 Endiviensalate
- 750 g Joghurt
- 2 Zwiebeln
- 2-3 säuerlich-saftige Äpfel
- Salz
- Zucker
- etwas Apfel-Balsamico oder Apfelessig
- Olivenöl
- ½ Toastbrot
- Orangen-Pfeffer

Zubereitung:

Endiviensalat waschen und in Streifen schneiden. Für das Dressing die Zwiebeln klein schneiden und mit Joghurt, Salz, Zucker und Apfelessig vermischen. Die Äpfel fein raspeln und unter das Dressing heben.

Für die Croûtons das Toastbrot würfeln, in Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne knusprig braten und mit Salz und Orangen-Pfeffer würzen.

Das Dressing über den Salat geben. Den Salat kurz vor dem Servieren mit den Croûtons garnieren oder die Croûtons separat in einer Schüssel servieren, damit sie im Dressing nicht aufweichen.

Rezept aus dem Kloster Nütschau

Quelle: NDR - Klosterküche vom 30.11.2017