

Hackfleischtaler mit rohem Schinken & Kartoffel-Lauch-Gemüse

Für 4 Personen

Zutaten:

Hackfleischtaler

50 g	Toastbrot ohne Rinde
3	Schalotten, gewürfelt
2	Knoblauchzehen, gehackt
3 EL	Butter
3 EL	Petersilie, gehackt
2	Eier
200 g	Schweinehack
400 g	Rinderhack
12 Scheiben	Südtiroler Schinken, dünn geschnitten
12	Salbeiblätter
12	Zahnstocher
	Salz, Pfeffer
½ TL	Paprikapulver, edelsüß
2	Thymianzweige
2 EL	Pinienkerne, geröstet
	Knoblauchzehen, geschält
4 EL	Öl zum Braten

Kartoffel-Lauch-Gemüse

200 g	Kartoffeln, festkochend
200 g	Lauch
20 g	Butter
150 ml	Rinderbrühe, hell
100 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat, Chili
ca. 5 g	Speisestärke
	Petersilie, gehackt
1 EL	Tomatenwürfel
1 EL	geschlagene Sahne
4	Kerbelzweige

Zubereitungszeit ca. 90 Minuten

1. Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln und der Petersilie mischen. Mit den Eiern, dem Paprikapulver, Chili und Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Toastbrot in feine Würfel schneiden, in heißer Butter zusammen mit Thymian und Knoblauch goldbraun anbraten. Abtropfen lassen, Thymian und Knoblauch entfernen. Die gerösteten Brotwürfel und die Pinienkerne zur Hackmasse geben und gut vermischen. Die Masse nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Hackmasse 12 Bällchen formen und diese dann in schöne, runde und flache Scheiben formen (ca. 6 cm Durchmesser). Die Scheiben jeweils mit einem Salbeiblatt und einer Schinkenscheibe umwickeln und mit 1 Zahnstocher feststecken.
3. In einer entsprechend großen Pfanne das Öl erhitzen und die Fleischscheiben ca. 5 Minuten langsam auf beiden Seiten braten. Herausnehmen und abtropfen lassen, den Zahnstocher entfernen und warm stellen 80°C im Backofen).
4. Für das Gemüse die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch längs halbieren, waschen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Kartoffelwürfel in Butter ohne Farbe anbraten, mit Brühe (Würfel) auffüllen und darin die Kartoffel garen. Den Lauch dazugeben, mit der Sahne aufgießen und solange köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Mit, in Wasser angerührter Speisestärke binden.
5. Zum Schluss die Petersilie, Tomatenwürfel und evtl. die Sahne unterrühren und mit den Hackfleischtalern servieren. Mit Kerbel garnieren.