



Das Fleisch ist ein Geschmacksfeuerwerk und mit dem frittierten Salbei ein ideales Duo. Das Kartoffel-Pastinaken-Pürée rundet die südliche Note des deutschen „falschen Hasen“ ab.

Der Braten kann eingefroren oder kalt aufgeschnitten zu einem gemischten Salat serviert werden.

### Italienischer Hackbraten mit frittiertem Salbei

#### Für 8 Portionen:

- |                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 30g Semmelbrösel                    | 30g Quark, 20% Fett                |
| 200g Zwiebeln, gewürfelt            | Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf |
| 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten | 3 El Rapsöl                        |
| 30g schwarzen, entsteinte Oliven    |                                    |
| 50g getrocknete Tomaten in Öl       |                                    |
| 1 Bd. glatte Petersilie             |                                    |
| 12 Stiele Salbei                    |                                    |
| 100g Butter                         |                                    |
| 1kg Hackfleisch gemischt            |                                    |
| 2 Eier                              |                                    |
| 4-5 El Sahnemeerrettich             |                                    |

Zwiebeln und Knoblauch mit Salz zu einer Paste zerdrücken. Oliven und Tomaten klein hacken. Petersilie und 6 Salbeiblätter klein schneiden. 30g Butter, Zwiebelpaste braten, Oliven, Tomaten, Petersilie und Salbei untermischen und abkühlen lassen. Hackfleisch mit Semmelbröseln, Eiern, Meerrettich und Quark mischen und kneten. Zum Schluss das Zwiebel-Kräutergemisch untermengen und mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika kräftig abschmecken. Hackteig zu einem Laib formen und ca. 20 Min. kühl stellen. Anschließend den Laib auf ein geöltes Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Leiste von unten 1 Std. garen. Umluft ist nicht empfehlenswert! Die restlichen Salbeiblätter in 70g Butter frittieren. Hackbraten aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit den frittierten Salbeiblättern servieren.

Dazu passt ein Pastinaken-Kartoffel-Pürée



### **Pastinaken – Kartoffel - Pürée**

#### **Für 4 Portionen:**

1kg Pastinaken

500g Kartoffeln

100ml Schlagsahne, fettred. (15%)

Muskat, Salz

Die geschälten Pastinaken und Kartoffeln in Stücke schneiden und im Salzwasser ca. 20 Min. garen, abgießen. Sahne mit den Gewürzen erwärmen und zu dem Pastinaken-Kartoffel-Gemisch geben. Mit dem Schneidstab pürieren, kräftig abschmecken.