

Hack-Plätzli mit Knöpfli und Burgunder-Soße

Für 2 Personen

400 g Hackfleisch	300 g Mehl	150 g Haferflocken
150 ml Rotwein, trocken	150 ml Rinderfond	75 ml Milch
4 Eier	2 Knoblauchzehen	1 große Zwiebel
1 Schalotte	40 g kalte Butter	1 TL Stärkemehl
1 Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 TL Paprikapulver	Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für die Knöpfli das Mehl und einen halben Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Milch mit 75 Millilitern Wasser und den restlichen Eiern in die Mulde geben und einen Teig daraus zu kneten. Das Ganze zugedeckt circa 25 Minuten quellen lassen. Für die Hackplätzli die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in etwas Butter glasig andünsten. Das Ganze mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Petersilie zupfen, fein hacken und mit einem Ei, den Haferflocken, dem Paprikapulver und etwas Salz und Pfeffer zu der Hackmasse mischen und gut verkneten. Aus dem Gehackten Frikadellen formen und in etwas Butter bei mittlerer Hitze rundum anbraten lassen. Tritt beim Einstechen klarer Fleischsaft aus, ist das Hackplätzli gar. Anschließend die Frikadellen herausnehmen und evtl. im Ofen warm stellen. Für die Burgundersoße die Schalotte abziehen und fein hacken. Die restliche Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und pressen. Das Stärkemehl in ein wenig Rotwein auflösen. Nun den restlichen Rotwein mit dem Rinderfond aufsetzen, die Schalotte und die Knoblauchzehe mit dem Zweig Thymian und Rosmarin dazugeben und aufkochen lassen. Anschließend die Soße in die Pfanne mit dem Bratensatz absieben, das aufgelöste Stärkemehl mit einem Schneebesen einrühren und reduzieren lassen. Währenddessen den Teig durch ein Knöpfli sieb in siedendes Salzwasser drücken. Sobald eine Portion an die Oberfläche steigt, die Knöpfli mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen. Die Burgundersoße mit einem Stück kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackplätzli mit den Knöpfli und der Burgundersoße auf Tellern anrichten.

Marco Evard am 13. September 2010