

Hack-Steaks mit pikanter Käse-Creme und Knoblauch-Brot

Für zwei Personen

200 g Rinderhackfleisch	0,5 Bund glatte Petersilie	1 Sesambrötchen
1 Baguette	1 Tomate	1 rote Chilischote
4 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Ei
5 EL griechischer Sahnejoghurt	100 g Schafskäse	1 EL Parmesan
6 grüne Oliven ohne Stein	2 Zwiebeln	80 g weiche Butter
1 EL Ouzo	2 EL Olivenöl	0,5 EL Oregano
2 TL Paprikapulver, edelsüß	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Das Brötchen in einer Plastiktüte mit einem Nudelholz fein zerkleinern und in eine Schüssel geben. Einen kleinen Topf mit Wasser aufsetzen und die Tomate in das heiße Wasser geben. Ein paar Minuten ziehen lassen, anschließend die Tomaten häuten, halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln und zu den Brötchenbröseln geben. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Das Ei aufschlagen und mit der Zwiebel, dem Knoblauch, dem Hack, dem Parmesan und dem Oregano vermischen und ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Ouzo über die Masse träufeln und alles mit den Händen gut durchkneten. Aus der Hackfleischmasse fünf handtellergröße Hacksteaks formen. Die Steaks mit Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze sechs Minuten von jeder Seite braten. Die Petersilie fein hacken, die zweite Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Die Butter, den Knoblauch und die Petersilie in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Baguette in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Knoblauchbutter bestreichen und auf einem Stück Alufolie wieder zu einem Laib zusammenfügen. Das Baguette einwickeln und im Backofen 15 Minuten backen. Den Schafskäse in einer Schüssel bröckeln und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die zweite Zwiebel und die restlichen Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und fein hacken. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Chili unter den Schafskäse rühren und so viel Joghurt untermischen, bis die Masse dickcremig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Paprikapulver abschmecken. Das Hacksteak mit der Käsecreme und dem Knoblauchbrot auf einem Teller anrichten und mit einer Zitronenscheibe garniert servieren.

Stefan Schulz am 05. Februar 2013