

Tatar „Gourmet“

Zutaten:

- 500 g Tatar/Beefsteakhack
- 4 Eigelb
- Knoblauchsatz/Selleriesatz
- Olivenöl
- Delikates-Paprika
- gehackte Kapern
- feingewürfelte Zwiebeln
- feingewürfelte Cornichons
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Senf (Sorte nach Geschmack)
- feingeschnittene Sardellenfilets
- Tomatenketchup
- Sojasauce
- Worcestershiresauce
- Cognac/Whisky

Das Tatar lockern und in vier Portionen auf Tellern anrichten. In die Mitte mit einem Ei eine Vertiefung eindrücken und jeweils ein Eigelb hineingleiten lassen. Die übrigen Zutaten dekorativ in Schälchen anrichten, denn jeder Esser würzt sich sein Tatar nach Belieben und Geschmack.

Dazu gibt es knuspriges Stangenweißbrot, Kümmelbrot, Zwiebelbrot, Bauernbrot oder was Ihr Bäcker sonst noch an Brot-Spezialitäten bietet.

Mariniertes Tatar

Zutaten:

- 400 g Tatar
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Sojasauce pikant
- 2 EL neutrales Öl

- schwarzer Pfeffer
- zerdrückte Korianderkörner
- 4 Eigelb
- 2 EL gehackte Petersilie

Das Hackfleisch locker in eine Schüssel geben. Die Würzzutaten darüber geben und alles locker mischen. Etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Das Hackfleisch auflockern, auf vier Teller verteilen, jeweils eine Vertiefung in der Mitte eindrücken und ein Eigelb hineinsetzen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu gibt es knuspriges Baguette oder Toastbrot.

Frikadellen nach Mutter`s Art

Zutaten:

- 1 altbackenes Brötchen
- heißes Wasser zum Einweichen
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Pfeffer, Salz
- Majoran
- Fett zum Braten

Das Brötchen einweichen, gut ausdrücken und mit dem Hackfleisch mischen. Die geschälte, gehackte Zwiebel und das Ei dazufügen und einen glatten Teig kneten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Majoran würzen.

Mit angefeuchteten Händen 4 oder 8 gleichgroße Frikadellen formen, etwas flachdrücken und im heißen Öl von beiden Seiten kurz scharf anbraten und dann auf milder Hitze knusprig braun braten.

Da sowohl die Größe der Frikadellen als auch die Mischung der Zutaten Einfluß auf die Bratzeit haben, können allgemeinverbindliche Zeiten nicht angegeben werden. Es empfiehlt sich, die Frikadellen von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anzubraten und dann weiter auf milder Hitze zu braten, bis sie gar sind.

Rund, außen knusprig, innen saftig und enorm verwandlungsfähig – das sind die beliebten Frikadellen, die je nach Landschaft auch Buletten, Hacksteaks, Hackküchlein oder

Fleischpflanzerl heißen.

Dieses Grundrezept kann mit Gewürzen sowie anderen Zutaten wie nachfolgend beschrieben variiert werden.

Hacksteak-Variationen

Für die nachfolgenden Rezepte wird zuerst immer das vorgenannte Grundrezept zubereitet.

Hacksteaks „Kampen“

100 g Nordseekrabben fein wiegen und unter den Hackfleischteig mischen. Wie im Grundrezept zubereiten.

Hacksteaks „Appenzell“

100 g Appenzeller-Käse raffeln, unter den Hackfleischteig mischen und wie im Grundrezept zubereiten.

Hacksteaks „Puszta“

100 g eingelegte Tomatenpaprika abtropfen lassen, klein schneiden, unter den Hackfleischteig mischen, mit einer kräftigen Prise Paprika edelsüß würzen und wie im Grundrezept zubereiten.

Hacksteaks „Hawaii“

4 Scheiben Ananas aus der Dose abtropfen lassen, klein schneiden, unter den Hackfleischteig mischen, mit einer Prise Curry würzen und wie im Grundrezept zubereiten.

Hacksteaks „Castilia“

12 eingelegte, gefüllte grüne Oliven in dünne Scheiben schneiden, unter den Hackfleischteig mischen und wie im Grundrezept zubereiten.

Hacksteaks „Forsthaus im Spessart“

1 Zwiebel schälen und fein würfeln, in 1 EL Butter langsam glasig werden lassen. 1 Beutel (40 g) Pfifferlinge abtropfen lassen, klein hacken, dazugeben und kurz anbraten. Mit 2 EL gehackter Petersilie verrühren, unter den Hackfleischteig mischen und wie im Grundrezept zubereiten.

Hacksteaks „Roquefort“

125 g Blauschimmelkäse (Roquefort o.ä.) in kleine Würfel schneiden, mit 2 EL Portwein beträufeln, mit 2 EL Preiselbeeren unter den Hackfleischteig mischen und wie im Grundrezept zubereiten.

Griechische Hackküchlein

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- Oregano
- 100 g Schafskäse
- Öl zum Braten

Die Knoblauchzehe und die Zwiebel häuten, beides fein reiben und mit der Zitronenschale unter das Hackfleisch mischen. Mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen.

Mit feuchten Händen 4 Frikadellen formen, flachdrücken und jeweils 25 g Schafskäse daraufgeben. Das Hackfleisch darüberklappen und zusammendrücken. Im heißen Öl die Frikadellen nun von jeder Seite kurz anbraten und auf milder Hitze fertig braten.

Dazu reichen Sie noch einen herzhaften Bauernsalat aus Griechenland – mit Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse.

Königsberger Klopse

Zutaten:

- 1 Brötchen
- 50 g fetter Speck
- 4 Sardellenfilets
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- weißer Pfeffer, Muskat, Salz
- ca. 1 ½ L Fleischbrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- 3 Pfefferkörner
- 30 g Butter
- 40 g Mehl
- 2-3 EL Kapern
- Saft von ½ Zitrone
- Senf, Zucker

Das Brötchen in etwas Milch einweichen und gut ausdrücken. Den Speck fein hacken. Die Sardellenfilets wässern, abtropfen lassen und fein zerdrücken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Zusammen mit dem Ei unter das Hackfleisch mischen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, Muskat und Salz würzen. Aus dem Teig Klopse mit etwa 4 cm Durchmesser formen. Die Brühe mit den Gewürzen zum Kochen bringen. Die Klopse hineinlegen und etwa 20 Minuten in der siedenden Brühe garziehen lassen. Herausnehmen und warmhalten. Die Butter heiß werden lassen, das Mehl unterrühren und hellgelb anschwitzen. Nach und nach etwa ½ L der Brühe dazugießen, glattrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr etwa 20 Minuten kochen. Die Kapern zufügen, mit Zitronensaft, Senf und einer Prise Zucker abschmecken. Die Sauce über die Klopse geben und servieren.

Guten Appetit!