



Weisses Lammhackfleisch mit "Beurre noisette"

So ganz weiss ist es zwar nicht, aber hell, weil es nicht zu stark angebraten wird und die Hauptzutaten von heller Farbe sind: Hühnerbouillon und Sauerrahm.

Das Hackfleisch wird gut gewürzt und nur kurz zusammen mit Zwiebel und Knoblauch angebraten, dabei soll es nur leichte Bratspuren zeigen, damit es eben hell bleibt. Es wird Weisswein abgelöscht und dann in Hühnerbouillon geschmort bis es weich ist. Zum Schluss kommt Sauerrahm dazu. Etwas kleingeschnittene Petersilie und rote Peperoni, setzen schöne Farbtupfer im hellen Hackfleisch.

Das Hackfleisch wird auf Pasta anrichtet, mit Käsespänen bestreut und mit gebräunter Butter beträufelt.

In der französischen Küche wird gebräunte Butter Beurre noisette genannt, weil sie so schön nussig schmeckt.

Zutaten (2-3 Portionen)

300g	Lammhackfleisch
1	kleine Zwiebel, ca. 20g
2-3	kleine Knoblauchzehen
5cl	Weisswein
1Tl	Mehl
2dl	Hühnerbouillon
etwas	Petersilie und rote Peperoni
100g	Sauerrahm
40g	Tafelbutter
40g	Halbhartkäse
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lammhackfleisch grosszügig salzen und pfeffern und in Bratbutter heiss anbraten. Dazu das Hackfleisch in die Pfanne geben und 2 Minuten bräteln lassen, ohne darin herumstochern, damit es möglichst wenig Saft zieht. Zwiebel und Knoblauch zugeben und alles mit einer Gabel wenden. Nochmals 2 Minuten bräteln lassen. Mit einem Schuss Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Sobald der Wein eingekocht ist, das Hackfleisch mit Mehl bestäuben. Alles vermischen und mit einem weiteren Schuss Weisswein ablöschen und wieder einkochen lassen. Hühnerbouillon dazugießen und ca. 45 Minuten köcheln lassen bis das Hackfleisch weich ist. Ev. etwas Wasser nachgiessen, die Bouillon sollte jedoch bis auf einen kleinen Rest eingekochen.

Während das Hackfleisch schmort, Petersilie eher grob hacken, Peperoni klein würfeln.

Sauerrahm, Petersilie und Peperoni zum Hackfleisch geben und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Butter in Stücken in eine Pfännchen geben und schmelzen. Sobald die Butter flüssig ist mit einem Schwingbesen kräftig rühren und weiter erhitzen bis sie aufschäumt. Weiter kräftig rühren bis die Butter bräunlich wird.

Hackfleisch auf Pasta, z.B. Spaghettini anrichten, mit dem Sparschäler ein paar Käsespäne darüber hobeln, zum Schluss mit der Beurre noisette beträuffeln.







