Hackplätzli mit Lammfleisch an Zitronenrahmsauce

Das Hackfleisch für die nicht allzu dicken Plätzli kann auch ohne Ei und eingeweichtem Brot gebunden werden, ohne dass es beim Braten auseinanderfällt. Dazu gibt man dem Fleisch ein wenig Natron (Backpulver) zu, das für Bindung sorgt und knetet es von Hand sehr gut durch. Weitere Zutaten, wie die Zwiebel müssen sehr fein sein, sie wird darum nicht gehackt sondern fein geraffelt. Und, ganz wichtig, die geformten Hackfleischplätzli müssen vor dem Braten mindestens für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen. Diese Art der Zubereitung ist im nahen Osten, in der Türkei und auf dem Balkan für Hackfleischspiesse, Cevapcici und ähnliche Gerichte gang und gäbe. Gebraten sind die Hackfleischplätzli von eher festerer Konsistenz als in der Version mit Ei und Brot.

Eine zitronige Rahmsauce passt ausgezeichnet zu den Lammhackplätzli, nach Belieben kann sie mit Salbei oder Estragon fein gewürzt werden. Noilly Prat, der trockene Vermouth, gibt der Sauce Tiefe, ohne aufdringlich zu wirken.

Dazu passt Reis oder Tagliatelle, die mit nur kurz gedünsteten Tomatenwürfeln vermischt werden.

Zutaten (2 Portionen)

280g	Lammhackfleisch
50g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1/4Tl	Backpulver
1/2Tl	Pul biber (oder Paprika)
1/2Tl	Salz
	Pfeffer
	Bratbutter
30g	Zwiebel
10g	Tafelbutter

1dl	Hühnerbouillon
5cl	Noilly Prat
1	Zweig frischer Estragon
1Tl	feine Zitronenzesten
1 1/2El	Zitronensaft
5cl	Sauerrahm
	Pfeffer

Zubereitung

Lammhackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel fein raffeln und zugeben. Die Knoblauchzehe dazu pressen, Gewürze und Backpulver zugeben. Hackfleisch ist ein Gewürzfresser, also darf grosszügig gewürzt werden. Hackfleischmasse von Hand kräftig durchkneten, ca. 5 Minuten, bis sich das Hackfleisch gut zu Ballen formen lässt.

Hackfleisch zu 1cm bis höchsten 1 1/2cm dicken Plätzlis formen, das geht gut auf einem leicht eingeölten Teller und mit Hilfe eines Metallrings. Plätzli auf einen Teller legen und mit Haushaltfolie abdecken. Mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. 1/2 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Sauce:
Zwiebel und Estragon fein hacken. Ca. 1El Zesten von der Zitronenschale abziehen.

Tafelbutter leicht aufschäumen lassen. Zwiebel andünsten bis sie glasig wird. Noilly Prat dazugiessen, aufkochen und die Bouillon dazugiessen. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Zitronenzesten, Estragon und Sauerrahm zugeben, nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Peffer und ev. Zitronensaft abschmecken.

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen. Abgiessen, die Pfanne kurz auswaschen und zurück auf die ausgeschaltete Kochplatte stellen. Ca. 10g Tafelbutter schmelzen, kleingewürfelte Tomate zugeben und ca. 2-3 Minuten dünsten. Tagilatelle zugeben und vermischen. Bis zum Anrichten warmhalten.

Hackplätzli auf jeder Seite 3 Minuten kräftig braten.

FRANCE
1813
ORIGINAL DRY
Hühner-Bouillon
KÖSK
Backpulver