



Polpettone - italienischer Hackbraten mit Parmesan und Mascarpone

Auch in Italien wird Hackbraten in verschiedensten Varianten zubereitet. Eher typisch für den Norden ist die Zugabe von Mascarpone und Parmesan, während z.B. in der Toscana Tomaten und Wein beliebte Zutaten sind. Oft wird auch ein Teil Schweinshackfleisch zugeben, was den Hackbraten etwas saftiger macht. Der Hackbraten kann auch frei gebacken werden, in einer Form gebacken hält er nicht nur besser zusammen, sie hält auch den Fleischssaft zurück.

Eine leicht rahmige Sauce mit Champignons und Peperoni passt ausgezeichnet zu diesem mit Käse angereicherten Polpettone.

Zutaten (3 Portionen)

500g	gehacktes Rindfleisch (nicht zu mager)
120g	Mascarpone
70g	Parmesan, fein gerieben
40g	Zwiebel
1	Zweig frischer Rosmarin
2	Eier
2El	Paniermehl
1,5Tl	Salz
	reichlich Muskatnuss und Pfeffer
3	Scheiben gekochter Schinken
	Bratbutter

Sauce:

140g	Champignons
120g	rote Peperoni
40g	Zwiebel
1dl	Hühnerbouillon
1,5dl	Vollrahm

Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Rosmarin fein hacken. Zusammen in Bratbutter leicht dünsten. Zusammen mit den restlichen Zutaten (ohne Schinken) in eine Schüssel geben und von Hand gut verkneten, bis die Hackfleischmasse ballig wird. Dabei gut abschmecken, Hackfleisch ist ein Gewürzfresser.

1El Bratbutter schmelzen und eine Pasteten- oder Cakeform damit ausstreichen. Form mit den Schinkenscheiben auslegen. Hackfleischmasse satt in die Form einfüllen und etwas festdrücken. Vor dem Backen 30 Minuten ruhen lassen.

Form auf ein Backblech stellen, das fängt den austretenden Fleischsaft aus. Polpettone in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben. Nach 30 Minuten das Bratenthermometer einstecken und bis zu einer Kerntemperatur von 80° garen. Das dauert ca. 50 Minuten. Ofen ausschalten, die Ofentür einen Spalt weit öffnen und den Hackbraten 10 Minuten nachziehen lassen, die Kerntemperatur steigt dabei um 2-3°.

Sauce:

Champignons halbieren und zu 2-3mm dicken Scheiben schneiden. Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Zwiebel hacken.

Champignons zusammen mit der Zwiebel in heisser Bratbutter 2-3 Minuten dünsten. Peperoni zugeben, vermischen und weitere 3 Minuten dünsten. Hühnerbouillon zugiessen und 5 Minuten köcheln lassen. Vollrahm zugiessen und leicht einkochen lassen. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.









