Hackbraten mit Honig-Senfsauce und Hörnlisalat

Bereits tranchierter Hackbraten lässt sich gut in einer Sauce nochmals aufwärmen, es muss nicht die ursprüngliche Sauce sein, für Abwechslung sorgt zum Beispiel eine crèmige Honig-Senfsauce, die sich recht einfach zubereiten lässt. Sie passt ausgezeichnet zum Polpettone, dem italienischen Hackbraten mit Mascarpone und Parmesan. Damit er nicht austrocknet, sollte er in einer Bouillon nur gut aufgewärmt und nicht "gekocht" werden. Ein feiner Hörnlisalat schmeckt ausgezeichnet dazu.

Zutaten (1 Portion)

150g	Hackbraten in Tranchen
~5cl	Rindsbouillon
5cl	Weisswein
4Tl	Dijon-Senf
4Tl	Honig
20g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Hörnlisalat (3-4 Beilagen)

160g	Hörnli fein
2El	Sonnenblumenöl
1	Essiggurke
1/2	handvoll glatte Petersilie
1	kleine Knoblauchzehe
1	hartgekochtes Ei
2El	Essig
3El	Sonnenblumenöl
1Tl	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubreitung

Hörnli in Salzwasser gar kochen und abgiessen, sogleich mit 2El Sonnenblumenöl vermischen, damit die Hörnli nicht zusammenkleben. Auskühlen lassen.

Essiggurke, Petersilie, Knoblauch und Ei klein hacken. Essig, 3El Sonnenblumenöl, Sauerrahm, Knoblauch und die Hälfte des Ei in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren. Sauce in eine Schüssel geben, Petersilie, Essiggurke und den rest vom Ei zugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hörnli zugeben und vermischen. Ev. nochmals abschmecken. Salat etwas ziehen lassen.

Weisswein in ein Pfännchen geben, Senf zugeben, verquirlen und aufkochen. Honig zugeben, schmelzen lassen und verrühren. Sauerrahm einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rindsbouillon in einer flachen Pfanne aufwärmen, sie sollte nur ganz leicht köcheln. Hackbraten hineinlegen und 4 Minuten ziehen lassen, dabei einmal wenden.

Hackbraten anrichten und mit der Sauce nappieren. Hörnlisalat dazugeben.

0,2
0 1
rotho