



Gefüllte Huftplätzli mit Tomate und Mascarpone

Die Rindhuft ist zart und mit nur sehr wenig Fett marmoriert. Sie muss schonend zubereitet werden, sonst wird sie schnell zäh. Zu dünnen Schnitzeln geschnitten ist sie sehr gut zum Befüllen geeignet. Die Füllung mit Zwiebel, Tomatenpüree und Mascarpone ist weich und geschmackvoll, es braucht etwas Paniermehl, damit sie nicht zu weich wird. Nach kurzem scharfen Anbraten werden die gefüllten Plätzli im Ofen bei 80° gegart, so werden sie bestimmt nicht zäh. Dazu passt eine leichte Sauce mit Weisswein, Cognac und Sojawürze.

Zutaten (pro Portion)

2 Huftplätzli à ca. 80g, 1cm dick
20g Zwiebel
1,5El Tomatenpüree
1El Paniermehl
30g Mascarpone
 Zucker, Salz und Pfeffer
4-6 Zahnstocher

Sauce:

5cl Weisswein
2cl Cognac
1Tl Sojasauce (Kikkoman)
20g kalte Tafelbutter

Zubereitung

Zwiebeln glasig dünsten, Paniermehl und Tomatenpüree zugeben und unter stetigem Rühren mitdünsten bis ein kräftiger Tomatenduft aus der Pfanne steigt. Von der Kochplatte ziehen und auskühlen lassen und mit dem Mascarpone vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Plätzli mit einem Fleischklopfen oder Pfannenboden flachklopfen und etwas auseinander ziehen. Beidseitig salzen und pfeffern.

Den mittleren Drittel der Plätzli mit der Füllung belegen, seitlich einen 1cm breiten Rand freilassen. Plätzli einrollen, die Seitenränder hochklappen und die Rolle mit Zahnstochern fixieren. Je nach Form der Plätzli ist das ein bisschen Bastelarbeit, wenn etwas Füllung herausquillt, ist das nicht weiter schlimm. Rolle leicht flachdrücken.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Gefüllte Hüftplätzli auf jeder Seite 1 1/2 Minuten scharf anbraten. Auf einen Teller legen und für 15 bis 20 Minuten in den Ofen schieben.

Bratensatz mit Weisswein ablöschen und durch ein feines Sieb in ein Pfännchen giessen, Cognac und Sojasauce zugiessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Kochplatte ausschalten. Sobald die Sauce nicht mehr köchelt, die kalte Butter stückweise mit einem Schwingbesen in die Sauce einrühren. Ev. mit etwas Sojasauce abschmecken.

Gefüllte Hüftplätzli auf einem heissen Teller anrichten und mit der Sauce übergiessen.









