



## Lamm-Hacktätschli mit Essiggurke an Senfsauce

Das Rezept für die Hacktätschli auf herb-säuerliche Art könnte der nördlichen Küche entstammen, die so manches deftige und herzhaftes Gericht kennt. Essiggurken und Senf passen gut zum kräftigen Lammfleisch und mit den kleingewürfelten Essiggurken werden die Tätschlis auch bestimmt nicht trocken. Zusammen mit einer Senfsauce ist es eher ein Gericht für Liebhaber:innen urchiger Genüsse.

Die Senfsauce wird mit Sauerrahm abgerundet und erhält mit dem Estragon auch eine leicht liebliche Note.

Tipp: Kurkuma trägt nur wenig zum Geschmack der Sauce bei, sorgt aber für eine schöne gelbe Farbe.

### Zutaten (2 Portionen)

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 320g  | Lamhackfleisch                |
| 40g   | Zwiebel                       |
| 1     | Ei                            |
| 1Tl   | Pul biber oder mildes Paprika |
| 1/2Tl | Fenchelsamen (fakultativ)     |
| 2-3El | Paniermehl                    |
|       | Salz und Pfeffer              |
| 70g   | Essiggurke                    |

### Senfsauce:

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 20g   | Tafelbutter           |
| 2Tl   | Mehl (leicht gehäuft) |
| 2dl   | milde Gemüsebouillon  |
| 20g   | Sauerrahm             |
| 1El   | Dijon-Senf            |
| 1Tl   | Estragon getrocknet   |
| 1/3Tl | Kurkuma               |

## Zubereitung

Zwiebel hacken und in wenig Bratbutter glasig dünsten. Etwas auskühlen lassen.  
Fenchelsamen im Mörser zerstoßen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, das Ei und die Zwiebel zugeben. Mit Pul biber, Fenchelsamen, Salz (ca. 1Tl) und Pfeffer würzen. Hackfleisch von Hand gut verkneten, dabei das Paniermehl nach und nach zugeben, bis die Masse ballig wird. Dabei ev. etwas nachwürzen (Hackfleisch ist ein Gewürzfresser).

Essiggurke klein würfeln (ca. 4mm) und unter das Hackfleisch mischen. 1 Stunde ruhen lassen.

Senfsauce:

Butter leicht aufschäumen lassen, das Mehl zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren bis alle Mehlklümpchen aufgelöst sind. Gemüsebouillon zugießen, aufkochen und 20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei öfters mit dem Schwingbesen durchrühren. Sauerrahm, Senf, Estragon und Kurkuma zugeben und verühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz leicht blubbernd bis zum Anrichten warmhalten, dabei ab und zu aufrühren.

Hacktätschli:

Hackfleisch zu Tätschlis formen: Am besten geht das auf einer leicht eingeölkten Unterlage und mit Hilfe eines Metallringes. Ich habe sie zu 11cm grossen und knapp 2cm dicken Rondellen geformt. Man kann sie auch zu kleineren Tätschlis formen, die beim Braten etwas einfacher zu handhaben sind.

Tätschlis in reichlich Bratbutter bei mässiger Temperatur (sie sollten nur leicht brutzeln) auf jeder Seite ca. 8 Minuten braten.

Tipp: Bei grösseren Mengen können die Hacktätschli nacheinander gebraten und im Ofen bei 60° warmgehalten werden.

Lamm-Hacktätschli auf heissen Tellern anrichten und mit reichlich Senfsauce übergiessen.







