



Polenta-Hackfleisch-Gratin mit Champignons

Man könnte auch einfach Hackfleisch zur Polenta anrichten, das wäre bestimmt auch gut, doch ein Gratin hat etwas mehr Reiz, da kommt ein würziges Käsekrüstchen dazu und der feine Duft von Champignons die unter der Backofenhitze geröstet werden. Einen Gratin zuzubereiten ist immer etwas aufwändiger als ein entsprechendes Pfannengericht, doch er lässt sich gut vorbereiten und kann ihn nur noch in den Ofen schieben, wenn die Gäste eintreffen. Man verbringt die Zeit mit ihnen und nicht in der Küche. Und nicht zuletzt: Einen duftenden Gratin frisch aus dem Ofen aufzutragen macht immer Freude.

Zutaten (3 Portionen)

100g Maisgriess fein
4dl Bouillon
80g Hartkäse gerieben (Waldsberger oder Gruyère)
20g Butter

400g Hackfleisch (gemischt)
1 Zwiebel
1 knappe handvoll Selleriekraut
(oder Petersilie)
1dl Rotwein
150g Passata di pomodoro
1El Mehl
1Tl Paprika süß
3-4 grosse Champignons
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Hackfleisch 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
Gratinform einbuttern.

Polenta:

Bouillon aufkochen und das Maisgriess im Sturz zugeben. Herdplatte ausschalten. Mit dem Schwingbesen kräftig rühren bis ein dicker Brei entsteht (ca. 10 Minuten). Pfanne von der Herdplatte ziehen, 40g geriebener Käse und 20g Butter einrühren. Polenta auf dem Boden einer Gratinform ca. 1cm dick ausstreichen. Auskühlen lassen.

Hackfleisch:

Das Hackfleisch in zwei Durchgängen anbraten und auch gleich fertig zubereiten. In einer überfüllten Bratpfanne zieht das Hackfleisch Wasser und wird nicht mehr gebraten.

Zwiebel und Selleriekraut hacken. Bratbutter in der Bratpfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen, Zwiebel und Selleriekraut zugeben, sogleich das Hackfleisch klümpchenweise zugeben, nur soviel Hackfleisch zugeben, dass noch freie Stellen des Pfannenbodens sichtbar sind (sonst beginnt das Hackfleisch Wasser zu ziehen). Sobald das Hackfleisch braune Stellen aufweist (nicht vorher) mit einer Bratschaufel wenden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit dem Mehl bestäuben und etwa 2-3 Minuten braten lassen. Mit Rotwein ablöschen und diesen fast ganz einkochen lassen, dabei das Hackfleisch ein paar mal wenden. Passata zugeben und das Ganze unter rühren einkochen lassen. Das Hackfleisch, resp. die Sauce sollte zum Schluss eine breiige Konsistenz haben.

Das Hackfleisch auf der Polenta verstreichen.

Champignons in Scheiben schneiden und auf das Hackfleisch legen. Mit dem restlichen Käse (40g) bestreuen, ein paar Butterflocken darauf verteilen und im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten gratinieren.





Polenta kräftig rühren....



Beim Anbraten darf das Hackfleisch den Pfannenboden nicht ganz bedecken.



Vorgegartes Hackfleisch, mit Passata di pomodoro eingekocht





Mit Champignons belegt und mit Käse bestreut...bereit für den Ofen

