



Hackfleisch-torte mit Pecoretta und Knoblauchquark

Diese Torte ist irgendwo zwischen einem Hackbraten und einem riesigen Hamburger anzusiedeln. Hackfleisch lässt sich eben beliebig formen und auch würzen und lässt so viel Spielraum für kreative Köch*innen. Es ist aber gar nicht so einfach, die richtige Hackfleischmischung zu finden: Rindshack schmeckt gut, neigt aber zur Trockenheit. Gemischt mit Schweinshack (ca. 1/3) wird es saftiger. Ich habe zwar nur Rindshackfleisch verwendet, diesem aber nicht zu knapp feingeschnittener, fettreicher Bratspeck untergemischt, auch das macht die Torte saftiger.

Die Hackfleisch-torte habe ich vor dem Backen mit Pecoretta bespickt, das sieht schön aus und verleiht ihm schöne Röstaromen. Die Torte schmeckt auch kalt sehr fein, natürlich ebenfalls mit Knoblauchquark serviert.

Zutaten (ca. 3 Portionen)

500g	Rindhackfleisch
100g	Bratspeck
1	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
1	Ei
3El	Paniermehl
1El	Dijon-Senf
1Tl	Paprika süß
1Tl	Salz
80g	Pecoretta (oder Feta)
5-6	Zweige frischer Thymian
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Oliveneöl

Zubereitung

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Bratspeck in ganz feine Streifen schneiden. Alles zusammen in etwas Olivenöl andünsten bis die Zwiebel glasig, und der Speck leicht bräunlich wird. Zum Hackfleisch geben.

Ei, Paniermehl, Senf, Paprika und Salz zugeben, kräftig mit Pfeffer würzen und von Hand sehr gut verkneten. Das Hackfleisch sollte zum Schluss kaum mehr an den Händen kleben. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln, Hackfleischmasse ins Blech geben und zu einem kompakten, ca. 2cm dicken Kuchen formen (Damit sich der Kuchen nach dem Backen gut aus der Form nehmen lässt, sollte die Form deutlich grösser als der Kuchen sein).

Mit dem Finger Dellen in das Hackfleisch drücken und mit Pecoretta-Würfeln bespicken. Torte mit nicht zu knapp Olivenöl bestreichen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Nach 20 Minuten abgezupfte Thymianblättchen über die Torte streuen.

Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden ca. 5 Minuten leicht auskühlen lassen.

Knoblauchquark:

Knoblauch zum Quark pressen, mit Kräutern und Kräutersalz würzen, gut vermischen und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.







