

Reh-Hackbraten



400	Gramm	Reh-Hackfleisch
200	Gramm	Hackfleisch , Schweinebauch
250	Gramm	Hirtenkäse
100	Gramm	Bauchspeck , dünn aufgeschnitten
1	x	Ei
1	Tasse	Semmelmehl
2	x	Schalotten
2	Zehe	Knoblauch
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
1	Bündel	Schnittlauch
5	x	Wacholderbeeren
2	Blatt	Lorbeer
1	x	Salz und Pfeffer
0.25	Liter	Wildfond
1	Schuss	Sahne

1. Für die Würzmischung die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, grobes Meersalz und Pfefferkörner im Mörser zerkleinern.
2. Rehhack und Schweinehack mischen und würzen. Die Kräuter kleinhacken und ebenfalls untermengen. Eigelb und Semmelmehl unterheben und gut in die Masse einarbeiten. Den Hirtenkäse mittig im Hackfleisch platzieren und zu einem Laib formen. Anschließend im restlichen Eiweiß wälzen und panieren.
3. In reichlich Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Nun die Oberseite mit Bauchspeck belegen. Mit Wildfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Im Ofen bei 180 Grad Celsius abgedeckt für 45 Minuten garen. Vor Ende der Garzeit den Deckel entfernen und den Speck knusprig grillen.
4. Den Braten aus der Pfanne nehmen und anschneiden. Die Soße erneut aufkochen lassen und abbinden.
5. Dazu passt: In Butter geschwenkter Spargel, Schoten und Kirschtomaten.