

HACKSTEAK A LA MAYER

Rezept von Mathias Schäfer, „Zum Haferkasten“, Langen

Das Hacksteak mit Röstzwiebeln und Spiegelei auf Bratensauce mit Bratkartoffeln entstand in den 50er Jahren und hat seinen Namen von Waldemar Mayer, der jeden Sonntag mit Stock und Hut in das Restaurant „Zum Haferkasten“ kam, um ein Hacksteak zu bestellen. Regelmäßig beschwerte er sich bei der Köchin, dass sie beim Würzen zu wenig Worcestersauce verwendet habe.

Zutaten:

Für 10 Portionen:

4 kg Schweinehackfleisch
1 Gemüsezwiebel, grob gehackt
¼ Bund Petersilie, grob gehackt
4 g Kräuter der Provence
¼ getrocknete Chilischote, fein gehackt
2 Eier
125 g Senf
125 g Ketchup
14 g Salz
4 g weißer Pfeffer, gemahlen
200 g Paniermehl
50 ml Worcestersauce
Rapsöl zum Braten

Für die Röstzwiebeln (pro Portion):

½ Zwiebel
Mehl
Fett zum Frittieren

Für das Spiegelei (pro Portion):

1 Ei
Rapsöl zum Braten
Pfeffer aus der Mühle
Salz

weiter:

Bratkartoffeln
Bratensauce (siehe Rezept)

Zubereitung:

3 Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke darin anbraten. Wenn sie glasig sind, die Petersilie, die Kräuter der Provence und die Chilischote hinzugeben und unter Rühren weiterbraten, bis die Zwiebelstückchen leicht zu bräunen beginnen. Dann in eine Schüssel geben, das Hackfleisch hinzufügen und alles gut durchmischen. Die Fleisch-Zwiebel-Mischung durch den Fleischwolf drehen, dabei die feine Scheibe aufsetzen.

Das Hackfleisch mit den Eiern, dem Senf, dem Ketchup, dem Paniermehl, der Worcestersauce, dem Salz und dem Pfeffer in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührers etwa 5 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Das Hackfleisch in Portionen à 300 Gramm aufteilen und zu Hacksteaks formen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Hacksteaks darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im auf 160 °C vorgeheizten Backofen fertig garen.

Für die Röstzwiebeln die Zwiebelhälfte in Scheiben schneiden, mit etwas Mehl in einen Gefrierbeutel geben und die Zwiebelstreifen etwas schütteln, um sie zu mehlieren. Das Fett in einer Fritteuse erhitzen und die Zwiebelstreifen darin goldbraun frittieren.

Für das Spiegelei Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Spiegelei in die Pfanne aufschlagen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Mit einer guten Portion Bratensauce einen Saucenspiegel auf dem Teller bereiten.

Das Hacksteak daraufsetzen, die Röstzwiebeln darauf verteilen, das fertig gebratene Spiegelei auf die Zwiebeln geben und dazu Bratkartoffeln reichen.