

Falscher Hase

Rezept nach Björn Freitag

Björn Freitag bereitet gemeinsam mit Johann Lafer diesen Klassiker zu. Mit Speck, Gemüse und frischen Kräutern haben die beiden Spitzenköche das Gericht aufgepeppt.



Zutaten für 6 Portionen:

- 100 g Weißbrot
- 60 ml Milch
- 1 kg Hackfleisch (gemischt)
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl zum Anbraten
- 8 Eier
- ½ Bund frischen Schnittlauch
- 2 EL mittelscharfer Senf
- Pfeffer
- ½ frische Chili
- 4 Stängel frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Hühnerfond aus dem Glas
- 1 Karotte
- 1 Stange Stangensellerie
- 20 g Lauch

- 10 Scheiben Speck

Zubereitung:

- Den Deckel eines Römertopfs in Wasser legen.
- Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Brot fein würfeln und in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf erwärmen, über das Brot geben und kurz ziehen lassen. Hackfleisch in eine große Schüssel geben und die eingeweichten Brotwürfel zugeben.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Öl anschwitzen und zu dem Hackfleisch geben.
- Für die Füllung sechs der insgesamt acht Eier für 10 Minuten kochen. Anschließend abkühlen lassen, pellen und beiseite stellen.
- Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Thymianblättchen abzupfen, Chili fein schneiden. Schnittlauch, Senf, Pfeffer, Chili, zwei Eier, Thymian, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Alles gut vermengen.
- Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Das gewürzte Hackfleisch auf dieser verteilen. Die gekochten und gepellten Eier mittig hintereinander auf dem Fleisch aufreihen. Mit Hilfe der Folie den Braten einschlagen, sodass die Eier mittig im Braten sind.
- Den Hackbraten in den Römertopf geben und Hühnerfond zugeben. Karotte, Stangensellerie und Lauch klein schneiden und zugeben.
- Den Speck leicht überlappend auf den Braten legen.
- Den feuchten Deckel auf den Topf legen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C circa 20 Minuten garen.
- Den Deckel entfernen und weitere 40 Minuten garen lassen. Den falschen Hasen aus dem Ofen nehmen, anrichten und servieren.

Tipp: Etwas gewürztes Hackfleisch in der Pfanne mit einem EL Öl anbraten. Sobald das Hackfleisch durchgebraten ist, können Sie den Geschmackstest machen und bei Bedarf den Hackbraten nachwürzen.

Kalter Hund

Rezept nach Björn Freitag

Einfach und superschnell: der kalte Hund. Björn Freitag und Johan Lafer haben gemeinsam die klassische Nachspeise zubereitet.



Zutaten für eine Kastenform (25x11cm):

- 300 g Schokolade
- 50 g Kakaopulver
- 75 g Kokosfett
- 200g Butterkekse

Zubereitung:

- Schokolade in Stücke hacken.
- Schokolade, Kakaopulver und Kokosfett in einen Topf geben unter Rühren erhitzen, sodass sich eine homogene Masse ergibt.
- Die Kastenform mit Butterkekse auslegen. Etwas Schokoladenmasse auf den Kekse verteilen, sodass diese bedeckt sind.
- Den Vorgang circa 7-8 Mal wiederholen. Die Kastenform für min. 5 Stunden oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schweinelendchen indisch

Rezept nach Björn Freitag

Björn Freitag verrät das Lieblingsgericht seiner Kindheit: Schweinelendchen indisch.



Zutaten für 4 Portionen:

- 230 g Pfirsiche aus der Dose
- 142 g Ananasscheiben aus der Dose
- 800 g Schweinemedallions
- 150 g frische Erbsen
- 200 g Reis
- 1 EL Öl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Butter
- 4 Eigelbe
- 1 TL Weißwein
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Puderzucker
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

- In einem Topf Wasser erwärmen. Den Deckel der Pfirsich- und Ananasdosen abnehmen und die geöffneten Dosen in den Topf mit warmem Wasser stellen.
- Die Schweinemedallions etwas flach drücken.
- Die Erbsen aus der Schale heraus pulen.

- Den Reis in Salzwasser gar kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen zugeben.
- Schweinemedallions mit 1 EL Öl in eine Grillpfanne von beiden Seiten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gleichzeitig Butter bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen.
- Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Eigelbe in eine Edelstahlschüssel geben, einen Schuss Weißwein zufügen und über einem heißen Wasserbad einige Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen.
- Zuerst einige Buttertröpfchen zugeben, dann unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl die restliche Butter zufügen. Mit Curry und Puderzucker würzen.
- Auf die Schweinemedallions erst ein Stück Ananas und dann einen halben Pfirsich legen. Sauce über die Schweinemedallions geben, mit Petersilie garnieren und zusammen mit dem Erbsenreis servieren.