



Christoph Ruffer

★ TOUR DE MENUE ★

WIR HOLEN DIE 2 STERNEKÜCHE FÜR SIE NACH HAUSE.
KOCHEN SIE MIT CHRISTOPH RUFFER, KÜCHENCHEF
RESTAURANT HAERLIN, HOTEL VIERJAHRESZEITEN, HAMBURG.

Das renommierte Restaurant Haerlin, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, 19 Gault-Millau-Punkten und 4 ½ Fs des Magazins „DER FEINSCHMECKER“ wurde vom gleichnamigen kulinarischen Magazin DER FEINSCHMECKER des Jahreszeitenverlags zum „Restaurant des Jahres 2014“ ausgezeichnet!

HACKBRATEN MIT RAHMKOHLRABI UND TOMATEN-KARTOFFELPÜREE

Für den Hackbraten das Brötchen in Würfel schneiden und in 150 ml. heider Milch einweichen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in 20 g Butter anschwitzen. Die Petersilie fein hacken und zu den angeschwitzten Zwiebelwürfeln geben. Das gemischte Hackfleisch zusammen mit den eingeweichten Brötchenwürfeln, Eier und Zwiebel-Petersilienmischung vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Hackbraten formen und diesen mit etwas Öl bestreichen und für 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Ein Backblech mit etwas Pflanzenöl bepinseln und den Hackbraten daraufsetzen. Im Umluftofen bei 180 °C den Hackbraten für 50 Min. backen. Die Kohlrabi schälen und zuerst in Scheiben und dann in Stifte schneiden. Die Kohlrabistifte in kochendem Salzwasser blanchieren. 100 ml von dem Kochwasser aufbewahren und zusammen mit der Sahne in einem zweiten Topf aufkochen. Kurz köcheln lassen und dann mit etwas angerührter Speisestärke binden. Die gegärten Kohlrabistifte dazugeben und wieder erhitzen. Die Rahmkohlrabi mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen sowie Schnittlauchröllchen zufügen. Für das Tomaten-Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Danach die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und zusammen mit 80 g Butter zu einem feinen Kartoffelpüree verrühren. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Tomaten über Kreuz einschneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Die Haut der Tomaten abziehen und die Tomaten vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Tomatenviertel in Würfel schneiden. Das Kartoffelpüree erhitzen und die Tomatenwürfel unterrühren. Den Hackbraten in Scheiben schneiden und zusammen mit den Rahmkohlrabi und dem Tomaten-Kartoffelpüree servieren.

Zutaten***

- 1 Brötchen
- 150 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 80 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 2 Eier
- 750 g gemischtes Hackfleisch
- 2 El Pflanzenöl
- 2 Kohlrabi
- 120 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 800 g Kartoffeln
- 120 ml Milch
- 3 Tomaten
- Salz / Pfeffer / Muskat

Nährwerte

- Brennwert
ca. 2154 kcal
- Fett
ca. 140 g
- Gesättigtes Fett
ca. 67 g
- Kohlenhydrate
ca. 115 g
- davon Zucker
ca. 30 g
- Eiweiß
ca. 104 g
- Salz
ca. 7 g

Zubereitungszeit: 2,0 h

Schwierigkeitsgrad: ●●○○

Für 2 Personen



* Unser Normalpreis.