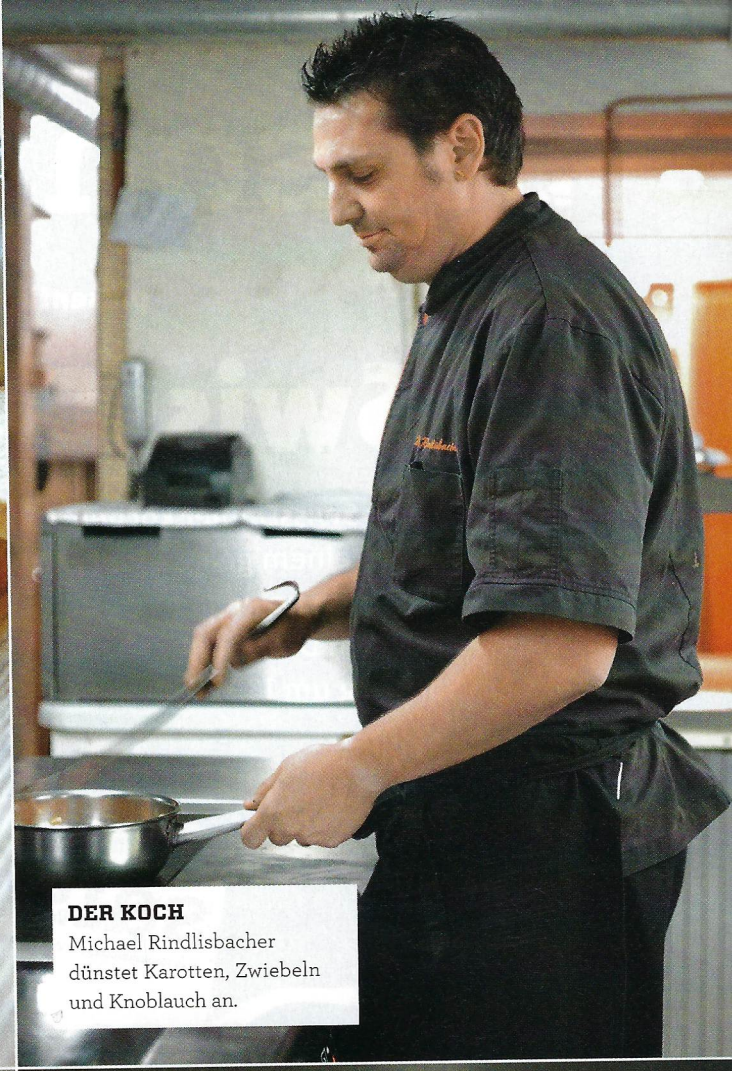


DIE ZUTATEN

Das Hackfleisch wird mit Curry, Paprika, Pfeffer und Salz gewürzt.



DER KOCH

Michael Rindlisbacher dünst Karotten, Zwiebeln und Knoblauch an.



DAS RESTAURANT

Der «Gault Millau» verlieh dem «Hornberg» dieses Jahr 13 Punkte.



DAS FLEISCH

Für den Hackbraten verwendet Rindlisbacher zu gleichen Teilen Kalb- und Rindfleisch.

Eine Masse für sich

Hackbraten galt lange als Arme-Leute-Gericht. Im Romantik Hotel Hornberg im Nobelskiort Gstaad-Saanenmöser hat man den Klassiker mit Zwetschgen und Cognac veredelt. Selbst verwöhnte Gaumen verlangen nach ihm.

TEXT: ANETTE THIELERT | FOTOS: HANS SCHÜRMANN | REZEPTADAPTION: LINA PROJER

Nein, ein Ei kommt nicht in die Masse», sagt Michael Rindlisbacher. Und sorgt damit sicher für Verwunderung bei Hobbyköchen, die noch immer glauben, ohne Ei beigabe würde jeder Hackbraten auseinanderfallen. Doch Rindlisbacher beweist: Es reichen in Milch eingeweichtes Toastbrot und das richtige Fleisch, um der Masse die gewünschte Konsistenz zu verleihen.

Seit drei Jahren leitet Michael Rindlisbacher zusammen mit Sascha Koffler die Küche des Romantik Hotels Hornberg in Gstaad-Saanenmöser. Vor allem im Winter ist der Hackbraten gefragt. «Dann verkaufen wir 30 bis 50 Portionen pro Woche», so Rindlisbacher. Zu den «Hornberg»-Gästen im Nobelskiort zählt ein illustres Publikum, das statt Kaviar und Hummer gerne auch mal etwas Bodenständiges isst - eben einen Hackbraten.

KEIN SCHWEINEFLEISCH IM HACK

Früher galt dieser als Arme-Leute-Gericht, wurde aufgetischt, wenn das Geld für einen richtigen Braten fehlte. Michael Rindlisbacher und Sascha Koffler haben den Klassiker verfeinert. Sie legen Dörrzwetschgen ins Fleisch. «Das gibt ihm eine leicht süssliche Note», erläutert Rindlisbacher. Und statt eines Rotweinjus servieren sie eine Cognac-Rahm-Sauce zum Braten. «Die ist feiner, weniger säuerlich.»

Auch bei der Fleischmischung halten sich die beiden Küchenchefs nicht an

Althergebrachtes. Auf die Zugabe von Schweinefleisch verzichten sie völlig: «Immer weniger Gäste wünschen es. Sei es aus ethischen oder religiösen Gründen», weiss Rindlisbacher.

Für den Hackbraten verwendet er deshalb zu gleichen Teilen Kalb und Rind, das er beim Dorfmetzger kauft. Am besten vom Hals und der Schulter. «Denn das Fleisch muss Struktur aufweisen, darf ja nicht zu mager sein. Schliesslich hilft das Fett ebenfalls, die ganze Masse zu binden.»

NICHT ZU VIELE ZWETSCHGEN

Nachdem Rindlisbacher das Fleisch sowie die angebratene Karotten-Zwiebel-Knoblauch-Mischung - «sie macht den Braten schön saftig» - durch den Wolf gedreht hat, verknetet er alles mit dem eingeweichten Toastbrot, würzt es und brät eine kleine Probe in der Pfanne an: «So kann man am besten kontrollieren, ob die Konsistenz und der Geschmack stimmen.»

Ist dies der Fall, streicht Michael Rindlisbacher die Fleischmischung auf der Arbeitsfläche aus, zieht in die Mitte eine kleine Furche, in die er die Dörrzwetschgen verteilt. «Aber nicht zu viele, sonst fällt der Braten auseinander», erklärt der Profi. Dann formt er mit seinen Händen den Braten und gibt diesen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Eine weitere Fettzugabe sei unnötig, «das Fleisch wird auch so schön braun». Wovon sich die Gäste 40 Minuten später überzeugen können.

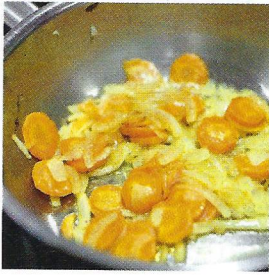


DIE KÖCHE

Sascha Koffler (38) und Michael Rindlisbacher (44) leiten seit drei Jahren gemeinsam das Küchenteam des Romantik Hotels Hornberg in Gstaad-Saanenmöser. Der «Gault Millau» zeichnete dieses Jahr das Hotel-Restaurant mit 13 Punkten aus. Es befindet sich in einem alten Bauernhaus, zu dem auch eine grosse Sonnenterrasse gehört.



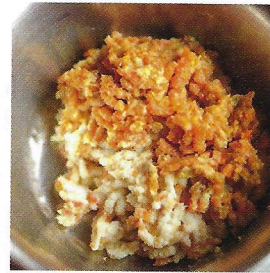
Schritt für Schritt zum perfekten Hackbraten



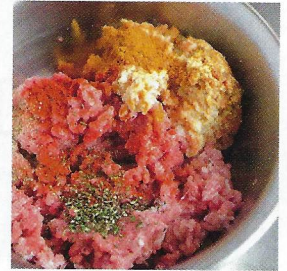
Karotte, Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter weich **DÜNSTEN**. Dann auskühlen lassen.



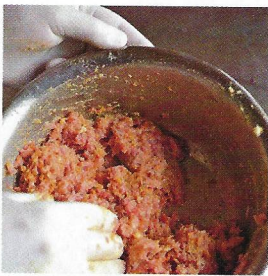
Entrindete Toastscheiben in Milch **EINWEICHEN**. Das Brot sorgt für den Bindeeffekt in der Masse.



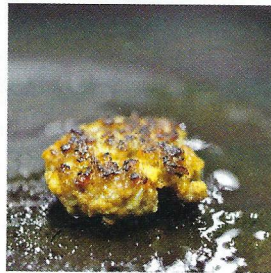
Toastbrot und Gemüse zusammen im Cutter **HACKEN**. Die Masse darf nicht zu fein sein.



Gemüse-Brot-Mischung und Fleisch **WÜRZEN** mit Kräutern, Paprika, Salz, Curry und Pfeffer.



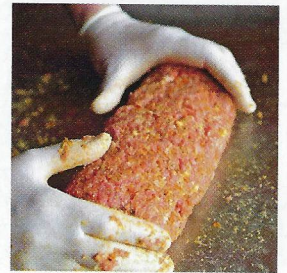
Alles zu einer geschmeidigen Masse **KNETEN**. Zwei Minuten reichen, sonst verliert die Masse an Struktur.



Um zu **PRÜFEN**, ob es gut gewürzt ist: Wenig Fleisch zu einer Kugel formen, anbraten und degustieren.



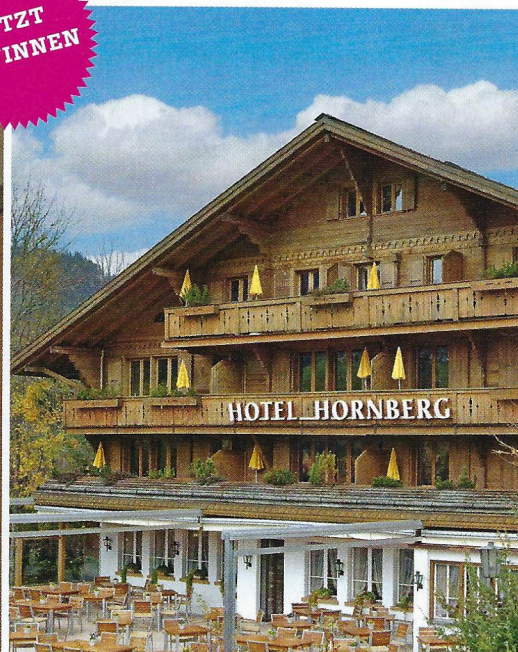
Fleisch rechteckig **AUSSTREICHEN**, in die Mitte eine Furche ziehen. Zwetschgen hineinlegen.



Teig über den Zwetschgen **EINSCHLAGEN** und mit der Masse eine kompakte Rolle formen.



**JETZT
GEWINNEN**



Frage beantworten, Kostprobe gewinnen

Die Saisonküche verlost 2 Gutscheine à Fr. 150.–, einzulösen im Restaurant des Romantik Hotels Hornberg, Saanenmöser-Gstaad BE. Beantworten Sie dazu folgende Frage: **Welche Frucht kommt im «Hornberg» in den Hackbraten?** Rufen Sie an unter Tel. 0901 908 128 (Fr. 1.–/Anruf, Festnetzтарif). Sprechen Sie Lösungswort, Namen, Adresse und Telefonnummer aufs Band. Oder senden Sie ein SMS an die Nr. 920 (Fr. 1.–/SMS) mit Inhalt: KP (Abstand) Lösung, Ihr Name und Ihre Adresse; bzw. eine Postkarte (A-Post) an: Verlag Saisonküche, Kostprobe 1/13, Postfach, 8074 Zürich. Einsendeschluss 20. Januar 2013, 24 Uhr (Datum des Poststempels).

RESTAURANT/HOTEL HORNBERG

Bahnhofstrasse 36, 3777 Saanenmöser-Gstaad, Tel. 033 748 66 88, www.hotel-hornberg.ch. Öffnungszeiten: täglich 12–21.30 Uhr warme Küche, von 14–18.30 Uhr reduziertes Angebot.

Die GewinnerInnen werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende des Migros-Genossenschafts-Bundes sind von der Verlosung ausgeschlossen.

Die Lösung aus der Kostprobe der Saisonküche 11/12 lautet Nigiri. Die Gewinnerinnen von je einem Gutschein à Fr. 150.–, einlösbar in der Myô-Sushibar in Lausanne, heissen: Sarah Buompane, Moutier; Ursula Steiner, Sulz.



Hackbraten mit Cognac-Rahm-Sauce

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

1 Zwiebel
1 Karotte
2 Knoblauchzehen
2 EL Bratbutter
3 Scheiben Toastbrot
0,75 dl Milch
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
600 g Hackfleisch, Rind- und Kalbfleisch gemischt, z. B. Schulter
1 TL edelsüßer Paprika
½ TL Curry
1 TL Salz
Pfeffer
80 g Dörrzwetschgen

Cognac-Rahm-Sauce:

8 cl Cognac
4 cl Madeira

3 dl gebundene Bratensauce
Salz, Pfeffer
1 dl Rahm

1. Zwiebel längs vierteln, mit Karotte und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Etwas Bratbutter erhitzen, Gemüse darin weich dünsten. Auskühlen lassen. Toast entrinden, Rinde anderweitig verwenden, z. B. für Paniermehl. Toast in der Milch einweichen. Kräuter fein hacken. Gemüse und Toast samt Milch mit dem Cutter hacken, sodass ein grobes Mus entsteht.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Fleisch, Gemüse, Mus,

Kräuter und Gewürze in einer Schüssel ca. 2 Minuten zu einer geschmeidigen Masse kneten. Etwas davon in restlicher Bratbutter braten und degustieren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach ca. 2 cm hoch zu einem Rechteck ausstreichen. Längs in die Mitte eine Furche ziehen. Zwetschgen gleichmäßig darin verteilen, oben und unten 2 cm Rand frei lassen. Zwetschgen mit der Masse zudecken, Hackbraten zu einer Rolle formen. Eine flache ofenfeste Form mit Backpapier belegen. Braten in die Form geben, ca. 40 Minuten braten.

3. Inzwischen für die Sauce $\frac{3}{4}$ des Cognacs mit dem Madeira auf die Hälfte einkochen. Bratensauce dazugeben, Sauce auf $\frac{2}{3}$ einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm steif schlagen und mit restlichem Cognac unter die Sauce heben. Braten tranchieren und mit der Sauce servieren. Dazu passen Herzoginnenkartoffeln und Gemüse.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten + auskühlen lassen + ca. 40 Minuten braten
Pro Person ca. 36 g Eiweiss, 24 g Fett, 27 g Kohlenhydrate, 2300 kJ/540 kcal