

# Burmesisches Hochzeit-Gericht mit Rinder-Hack

Für 4 Personen

## Gefüllte Lauch-Bananen-Hacktasche:

|                         |                   |               |
|-------------------------|-------------------|---------------|
| 700 g Rinderhackfleisch | 2 Zwiebeln        | 1 Lauchstange |
| 1 EL Kräuter            | 2 Zehen Knoblauch | 2 Eier        |
| 0,5 l Gemüsebrühe       | 1 Stange Porree   | 1 Banane      |
| 2 Pck. Blätterteig, TK  | Salz              | Pfeffer       |

## Karamell. Tomatensoße:

|                          |                  |                   |
|--------------------------|------------------|-------------------|
| 1 Dose Tomaten, geschält | 250 ml Rotwein   | 1 Schote Chili    |
| 1 Spritzer Tabasco       | 1 Bund Basilikum | 1 Zweig Rosmarin  |
| 1 Bund Thymian           | 1 Bund Oregano   | 1 Bund Petersilie |
| 1 Orange                 | 2 EL Puderzucker | 1 Gläschen Kapern |
| 200 g Gorgonzola         | 2 Lorbeerblätter | Arganöl           |
| Salz                     | Pfeffer          | Aceto Balsamico   |

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gefüllte Lauch-Bananen-Hacktasche:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Lauch, gehackten Kräutern, Knoblauch und zwei Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Porree klein schneiden und in einem Topf mit Gemüsebrühe blanchieren. Die Banane der Länge nach durchschneiden. Den Blätterteig ausrollen und mit der Gemüse-Fleischmasse, dem blanchierten Porree und der Banane füllen. Dann zur Tasche formen. Je nach Größe des Teigs können zwei oder drei Taschen daraus entstehen. In die Taschen einige Löcher einritzen. Die Teigtaschen circa 20 Minuten im Ofen backen bis die Banane fast zerlaufen ist.

Karamell. Tomatensoße:

Den Saft der Orange auspressen. Basilikum, Thymian, Oregano und Petersilie waschen und klein hacken. Tomaten in Rotwein, einer Chilischote, ein wenig Tabasco, Basilikum, Thymian, Oregano, Petersilie, Lorbeerblättern, etwas Aceto Balsamico, Arganöl und dem Saft der Orange aufkochen lassen. Dann Rosmarin hinzugeben und nur ganz kurz mitkochen lassen. Die Soße anschließend durch ein feines Sieb geben. Um die Schärfe der Soße etwas zu nehmen wird Puderzucker karamellisiert und in die Soße gegeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße auf dem Teller verteilen, die Hacktasche zerschneiden und in kleine Stücke drapieren. Basilikumblätter um die Hacktasche herum verteilen und je einen Klecks Gorgonzola darauf geben. Die Kapern können separat gegessen werden. Improvisation ist alles!

Horst Lichter am 22. August 2008