



EDEL WIRD DER HACKBRATEN bei Hans-Peter Hussong (l.) im «Wiesengrund» in Uetikon am See ZH aufgetragen, mit Morcheln und Ei gekrönt. Ohne Schnörkel servieren ihn Françoise Wicki im «Helvetia» in Zürich und Thomas Amstutz in der Villa Honegg in Ennetbürgen NW.



Der Hackbrate n-Gipfel

Er ist ein Bestseller auf dem Teller: Hackbraten gehört zu den beliebtesten Gerichten. Und nicht nur in Quartierbeizen. Auch Gourmetlokale setzen auf den bodenständigen Braten.

Text Isabel Notari
Fotos Katja Lehner-Grossi

DAS HÄTTE SICH unsere Mütter und Grossmütter nicht träumen lassen. Der gute alte Hackbraten gehört zu den liebsten Gerichten, die in Restaurants bestellt werden. Sogar in Luxushotels und in Gourmettempeln steht er hoch im Kurs. So auch bei Spitzenkoch Hans-Peter Hussong, 57, vom Restaurant Wiesengrund in Uetikon am See ZH.

«Der Braten aus gehacktem Fleisch ist mit Tradition und Kindheit verbunden, da werden mit jedem Bissen Erinnerungen an früher wach», ist der 18-Punkte-Koch überzeugt. Er serviert ihn gern als Vorspeise oder auch mal als Lunch – mit Spiegelei und Spitzmorcheln. Mehr veredeln will er das bodenständige Gericht aber nicht. «Es war immer ein Armeuteessen. Und das solls auch bleiben.» Auch im alleingewesenen Restaurant Helvetia in Zürich (14 GaultMillau-

Punkte) hat Hackbraten Tradition. Jahrzehntelang gabs ihn jeweils mittwochs. Heute steht die ehemalige TV-Köchin Françoise Wicki, 41, am Herd – und Hackbraten jeden Tag auf der Karte; er gehört sogar zu den meistbestellten Gerichten in der legendären «Helviti». «5240 Portionen haben die Gäste letztes Jahr davon verputzt», verrät die zierliche Köchin. 25 Kilogramm Hackfleisch verarbeitet sie jede Woche und schwört auf ihre spezielle Fleisch-

mischung: Halb Rind, halb Dreierlei muss es sein. Nur auf Rindfleisch setzt Thomas Amstutz, 29, in der Villa Honegg in Ennetbürgen NW. Denn die Besitzer des Luxushotels mit Trauansicht auf den Vierwaldstättersee stammen aus dem arabischen Raum, Schweinefleisch ist nicht im Angebot. Den Rindshackbraten hat Küchenchef Thomas Amstutz mit Stefan Mathis von der Spezialitäten-Metzgerei Holzen – ebenfalls am Bürgenstock zu Hause – kreiert. Den Gästen schmeckts. «Sogar bei eleganten Hochzeiten ist er begehrt Hauptgang», freut sich Thomas Amstutz, vom GaultMillau neu mit 14 Punkten ausgezeichnet. Was kommt denn noch rein, in den ultimativen Hackbraten? «Das ist

das Schöne an diesem Braten», sagt Hans-Peter Hussong, «das Fleisch kann so abgeschmeckt werden, wie man es persönlich am liebsten mag.» Françoise Wicki schlägt in die gleiche Richtung. «In kein anderes Gericht kann man sich selber so reinbringen.» Was aber bei allen drei Hackbraten-Experten nicht fehlen darf, sind Kräuter: «Glatte Petersilie, Thymian, Rosmarin. Und ich gebe gern Gemüse-Brunoise oder auch mal Pilze dazu», sagt die «Helviti»-Chefin. Hans-Peter Hussong kann beim Hackbraten nicht auf Majoran verzichten. «Schon meine Mutter hat ihn verwendet. Ich mag dieses Kraut wahnsinnig gern.» In Milch eingeweichtes Brot? «Das gehört unbedingt in

die Masse», sagt Thomas Amstutz, «das macht den Hackbraten weicher, samtiger.» Françoise Wicki verzichtet darauf, greift lieber zu Brät. «Aber nur wenig, ich mag es nicht, wenn der Braten zu kompakt ist.» Leicht und luftig, davon ist sie überzeugt, wird der Hackbraten im «Helvetia» auch darum, weil die Fleischmasse von Hand gemischt wird. «Selbst wenn sich Berufskollegen über mich lustig machen, das Mischen des Fleisches würde ich nie einer Maschine überlassen.» Hans-Peter Hussong setzt noch einen drauf: «Früher haben wir das Fleisch sogar mit dem Messer gehackt. Das mache ich heute aber nur noch bei der Bolognese.»

Rezepte auf der nächsten Seite

Ganz nach Gusto

→ HACKBRATEN Rest nicht aufwärmen – kalt schmeckt er auch wunderbar



Der Edle von Hans-Peter Hussong

für 4 Personen

150 g	Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten
80 g	Gänseleberfett
50 g	glatte Petersilie (Liscio), gehackt
20 g	Majoran
3–4	Weissbrötchen, in Wasser oder Milch eingeweicht
500 g	Rindfleisch, gehackt
250 g	Kalbfleisch, gehackt
250 g	Schweinefleisch, gehackt
3	Sardellen
2–3	Eier
etwas	Zitronenschale, gerieben Salz und Pfeffer geklärte Butter zum Braten
0,5 dl	Weisswein
1 Schuss	Madeira
3 dl	Kalbsfond

① Zwiebeln im Gänseleberfett glasig dünsten, Petersilie und Majoran dazugeben, kurz mitdünsten, kalt stellen.
② Brötchen ausdrücken. Anschliessend Fleisch, Zwiebeln mit Kräutern und Brötchen durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.
③ Sardellen mit dem Messerrücken zerdrücken und mit den Eiern ebenfalls unter die Masse heben. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.
④ Masse mithilfe von Alufolie zu einer Rolle formen und im Ofen bei 80 bis 90 Grad ca. 40 Minuten pochieren. Herausnehmen und auskühlen lassen.
⑤ Geklärte Butter in eine Pfanne geben. Den Hackbraten anbraten. Fett wegschütten, mit Weisswein und Madeira ablöschen, Kalbsjus dazugliessen. Hackbraten immer wieder übergiessen. Nach ca. 20 Minuten das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Dicke reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
ANRICHTEN Den Hackbraten in Tranchen schneiden und mit der Sauce übergiessen.



Der Klassiker von Françoise Wicki

für 4 Personen

1 EL	Butter
200	Gemüse-Brunoise
50 g	Schalotten, fein geschnitten
300 g	Rindfleisch, gehackt
300 g	dreierlei Gehacktes vom Rind, Kalb und Schwein
150 g	Kalbsbrät
1 KL	Rosmarin, gehackt
1 KL	Thymian, gehackt
50 g	glatte Petersilie (Liscio), fein geschnitten
2 EL	Cognac
1	Ei
	Fleur de Sel schwarzer Pfeffer Cayennepfeffer

① Gemüse-Brunoise und Schalotten in etwas Butter sautieren. Auskühlen lassen und zu allen restlichen Zutaten geben.
② Fleisch, Brät, Kräuter, Cognac und das Ei zu einer Masse verarbeiten.
③ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
④ Die Fleischmasse in Aluförmchen von ca. 250 Gramm füllen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 18 bis 20 Minuten garen.
TIPP Den Hackbraten in Tranchen schneiden und mit Bratensauce nappieren.



IM «HELVETIA» wird Hackbraten auch mal mit Waldpilzen und Speck serviert.



Angus-Hackbraten von Thomas Amstutz

für 4 Personen

160 g	Brot, fein gewürfelt, ohne Rinde
50 g	Milch
1 kg	Angus-Rindshackfleisch
200 g	Kalbsbrät
1	Ei
100 g	Schalotten, gehackt Pfeffer, gemahlen Salz
ca. 1 EL	Senf Butter
1–2	Knoblauchzehen, gehackt
1–2 TL	frischer Thymian, gehackt
1–2 TL	frischer Rosmarin, gehackt

① Brotwürfel in der Milch einweichen.
② Angus-Rindshackfleisch mit Kalbsbrät, Ei und der Brot-Milch-Mischung durch den Fleischwolf drehen.
③ Die Masse mit den restlichen Zutaten mischen und abschmecken.
④ Die fertige Hackfleischmasse in längliche Hackbraten-Portionen von ca. 200 bis 250 Gramm formen. Diese einzeln in kochfeste Vakuumbutel füllen und vakuumieren.
⑤ Die vakuumierten Hackbraten im Wasserbad bei 62 Grad für 45 Minuten garen.
⑥ Hackbraten aus dem Vakuumbutel nehmen und vor dem Anrichten in heisser Butter mit frischem Knoblauch, Rosmarin und Thymian anbraten.



IN DER VILLA HONEGG kommt der Hackbraten mit Bohnen und Rüeblli daher.