Hackfleisch-Hörnchen

Für 8 große oder 16 kleine Hörnchen

Johannisbeeer-Senf-Dip

120 g Johannisbeer-Marmelade	mit
1 TL Dijon-Senf	verrühren.
½ Bio-Orange	vorsichtig schälen, ohne die weiße Innenhaut, dann die Schale in sehr feine Streifen schneiden und den Saft (2 EL) auspressen. Beides zur Johannisbeer-Mischung geben, mit
Salz + Pfeffer	würzen und bis zum Servieren durchziehen lassen.

Hörnchen

360 g TK-Blätterteig	im Kühlschrank auftauen lassen oder Teig aus dem Frischeregal verwenden.
3 Champignons	säubern und in kleine Würfel schneiden.
2 Schalotten	abziehen und klein würfeln.
1 Knoblauchzehe	abziehen und fein würfeln.
2 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen.
	Schalotten, Champignons und
350 g Rinderhack	darin abraten, bis das Hackfleisch bröselig wird. Dann
1 TL Thymianblättchen	frisch, fein gehackt und
1 TL Rosmarinnadeln	frisch, fein gehackt zugeben, mit
Salz + Pfeffer	herzhaft würzen.
100 ml Kalbsfond	angießen und alles cremig einkochen.
1 EL Senf	und
1 EL Petersilie	fein gehackt unterrühren. Die Masse abkühlen lassen.
	Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen, dann in zwei breite Streifen (23x12 cm) schneiden, daraus pro Streifen 4 Dreiecke schneiden.
	Auf die breite Seite des Dreiecks jeweils etwas Hack-Masse platzieren. Die Teigränder mit verquirltem
Eigelb	einpinseln. Dann den Teig von der breiten Seite her aufrollen, dabei die Seiten gut andrücken, dann sichelförmig biegen und mit Eigelb bepinseln.
	Im vorgeheizten Ofen auf einem Backblech mit Backpapier auf der 2. Einschubleiste von unten 20 min backen, leicht abkühlen lassen und den Dip dazu reichen.