



Hauptgang

Hirschmedaillons mit Nusskruste

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Hirschmedaillons

8 Medaillons vom Hirschrücken
2 EL Olivenöl
1 Rosmarinzwig
Etwas Thymian, 1 Lorbeerblatt
4-5 Wacholderbeeren
2-3 Pfefferkörner
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Anbraten

Sauce

1 kg Hirschknochen
200 gr Wurzelgemüse (Zwiebel,
Karotten, Sellerie, Lauch)
1 cl Gin
1/8 lt Rotwein (schwer)
1 EL Preiselbeermarmelade
etwas Mehl zum Stäuben
Gemüsebouillon zum Ablöschen
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelroulade

300 gr Kartoffeln (Bintje)
1 EL Quark (Topfen)
1 Eigelb
20 gr Butter, weich
70 gr Mehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss
Mehl zum Ausarbeiten
Butter für die Alufolie

Füllung

1 Schalotte
Etwas Olivenöl
400 gr Blattspinat
0,5 dl Rahm
je 1 TL Basilikum, Thymian
sowie Peterli fein gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Eigelb

Nusskruste

100 gr Butter
100 gr geriebene Walnüsse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 gr Paniermehl
2 EL Peterli fein gehackt

Preiselbeer-Rotkraut

400 gr Rotkraut
1 Apfel geraspelt
1 EL Apelessig
1 dl frischer Orangensaft
1/8 lt Rotwein (schwer)
1/2 Zwiebel
1/2 TL Olivenöl
Gemüsebouillon zum Ablöschen
4 zerstossene Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt / 2 Gewürznelken
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

- Nusskruste** Alle Zutaten gut verrühren, in ALU-Folie eine Rolle formen, einwickeln und in den Kühlschrank stellen.
- Sauce** Für die Sauce Knochen und das in Würfel geschnittene Wurzelwerk gut anrösten. Preiselbeermarmelade dazugeben und nochmals gut anrösten. Mit Mehl stäuben, mit Gin und Rotwein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, mit Gemüsebouillon (5 dl) ablöschen und 2 Stunden sanft köcheln lassen. Anschliessen Sauce abseihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Medaillons** Erstellen Sie eine Marinade aus Olivenöl, zerstossenen Wacholderbeeren, Rosmarinzwig, Thymian, Lorbeerblätter (alle Gewürze fein gehackt) und zerstossenen Pfefferkörnern. Darin die Medaillons ca. 2 Stunden marinieren.
- Kartoffel Roulade** Kartoffeln dämpfen, schälen und durchs Passevite drehen. Auskühlen lassen. Für die Spinatfüllung: Schalottenwürfel im Olivenöl kurz andünsten. Den gewaschenen, in feine Streifen geschnittenen Spinat dazugeben und dünsten bis er zusammenfällt. Mit Gewürzen, Rahm und Eigelb verfeinern. – Die ausgekühlten Kartoffeln mit den restlichen Zutaten, zu einem feinen Teig kneten. Teig mit Wallholz unter Zuhilfenahme von Mehl, zu einem Rechteck auswallen. Die Füllung darauf streichen, gleichmässig verteilen und einrollen. Die Roulade in eine gebutterte ALU-Folie fest (eng) einwickeln und in kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten leicht köcheln.
- Rotkraut** Rotkraut halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Mit Rotwein, Essig, Apfel geraspelt und Orangensaft ca. 1 Stunde marinieren. Zwiebelwürfel in Öl kurz andünsten, mariniertes Kraut und Gewürze dazugeben, salzen, pfeffern, mit etwas Gemüsebouillon ablöschen und ca. 30 Minuten zugedeckt dünsten. Danach Rotkraut abschmecken und mit Marmelade verfeinern.
- Roulade** Roulade aus dem Wasser und der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Evtl. in vorgewärmten Backofen bei 70-80 Grad zugedeckt warmstellen.
- Medaillons** Die Medaillons würzen und in einer heissen Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten (Fleisch sollte innen noch rosa sein). Nussbutter in Scheiben schneiden und die Medaillons damit belegen. Kurz bei starker Oberhitze überbacken.
Die Medaillons mit Sauce, Preiselbeer-Rotkraut und Kartoffel-Spinatroulade auf vorgewärmten Tellern servieren.