

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### HIRSCHMEDAILLONS - NUSSKRUSTE - WIRSING BRATAPFEL MIT PILZEN - CRANBERRY SCHAUM – KARTOFFEL MOHNNUEDELN

#### Zutaten:

4-6 STK. Hirschfilets-Medaillons (je nach Wunsch – Grösse bis zu max. 140G/pP)  
Etwas Fleur de Sel, Pfeffer

#### Zutaten:

1 Stk. ¼ Wirsing (restlicher Wirsing im Wok braten für die Unterlage zum Fleisch)  
1 Stk. Zwiebeln, gehackt  
etwas Butter  
etwas Salz, Pfeffer  
evtl. Einige Speckwürfel  
50-80 g gehackte Nüsse (je nach Belieben – Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln)

#### Zutaten für Cranberry-Schaum:

4 dl Prosecco  
1 dl Gemüse-Brühe  
2 dl Voll- oder Saucen-Rahm  
1 Stück Lorbeer  
1 dl Cranberry Saft (oder frische/getrocknete Cranberrys) oder Hagebuttenmark

#### Zutaten für Bratapfel:

4 Stk. Äpfel z.b. Boskop  
100 g Pilze, etwas Zwiebel, gehackte Kräuter, Cranberrys  
etwas Butter, Gemüsebrühe

#### ZUBEREITUNG:

Als erstes die Medaillons in einer Pfanne scharf anbraten und anschliessend salzen und pfeffern. Die abgekühlten Filet Stücke kreuzweise einschneiden – mit einem scharfen Messer. Die eingeschnittenen Seiten können mit einer Schere noch mehr eingeschnitten werden, so dass mehr Füllung ins Filet reingeht.

Fleisch-Füllung - Speckwürfel kross anbraten. Butter, Knoblauch und ¼ des fein geschnittenem Wirsing begeben – und zerfallen lassen. Mit Sherry oder Noilly Prat ablöschen. Die Mischung abkühlen lassen. Gehackte Nüsse begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Filet-Medaillons füllen und schön grosszügig eine Haube darüber formen. Mit Parmesan und evtl. grobem Paniermehl oder gehackten Nüssen nochmals bestreuen.

Für den Cranberyschaum - den Prosecco, Noilly Prat, Cranberrys oder Saft und den Gemüsebouillon aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen (ca. 10-15 Minuten) –WICHTIG, dieser muss wirklich auf die Hälfte einreduziert werden. Den Saucenrahm begeben und bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen. Evtl. im Mixer fein pürieren und absieben – nochmals aufkochen und mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Die Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen (Apfelausstecher). Schale rundherum längs einschneiden. Äpfel mit gebratenen Pilzen füllen und in eine Auflaufform setzen. Mit etwas Brühe übergiessen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C 25-35 Minuten backen.

Kurz vor dem Servieren das Filet bei 160-180° 5-8 Minuten im Ofen wärmen, so dass die Medaillons wieder heiss werden. Die heissen Medaillons nach Belieben auf gebratenem Wirsing anrichten. Mit den Mohn-Schupfnudeln und Bratapfel oder Beilage nach Wahl schön anrichten. Mit der Sauce beträufeln und Kräutern garnieren. En guete☺.

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### KARTOFFEL MOHN-NUDELN

#### Zutaten Gnocchi:

1kg	mehligkochende Kartoffeln
2 Stk.	Eier
300g	Mehl
etwas	Petersilie oder Schnittlauch
30g	Butter
etwas	Pfeffer

50-80g	Mohn, geröstet und in der Moulinette zerstoßen
100-200 g	Butter (je nach Belieben)

#### ZUBEREITUNG:

Für die Schupfnudeln– die Kartoffeln ungeschält in leicht kochendem Salzwasser garen, abgiessen. Nebeneinander auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 120° C ca. 30 Min. gut ausdämpfen und trocknen lassen. Die heissen Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse / Passe-Vite drücken. Eier, Salz und  $\frac{3}{4}$  des Mehls zugeben – alles gut miteinander vermischen – restliches Mehl nur darunter geben wenn der Teig noch zu feucht und klebrig ist.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat formen und mit einem Messer in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu Rollen formen und mit dem Teigschaber in je ca 2cm grosse Stücke schneiden. Evtl. mit einer Gabel die typische „Schupfnudeln“ Form eindrücken.

Schupfnudeln oder man könnte diese auch Gnocchi nennen - in reichlich Salzwasser aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und nur noch schwach köcheln lassen. Sobald gar (wenn diese oben aufschwimmen) – in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Mit der flüssigen Butter und dem Mohn vermischen. Evtl. noch mit Salz, Pfeffer abschmecken. En guete☺.