

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HIRSCHMEDAILLONS WACHOLDER AUF RAHMWIRSING BRATAPFEL MIT PILZEN UND CRANBERRY SCHAUM

Zutaten:

- 8 STK. Hirschfilets-Medaillons a 50-70 g
- 8 STK. Wacholderbeeren zerdrückt
Vacumbeutel oder Zipverschluss Plastiktüten
Etwas Gin

Zutaten:

- 1 Stk. Wirsing fein geschnitten
- 1 Stk. Zwiebeln, gehackt
- etwas Butter & Rahm
- etwas Salz, Pfeffer
- evtl. Einige Speckwürfel

Zutaten für Cranberry-Schaum:

- 4 dl Prosecco
- 1 dl Gemüse-Brühe
- 2 dl Voll- oder Saucen-Rahm
- 1 Stück Lorbeer
- 1 dl Granatapfelsaft Saft

Zutaten für Bratapfel:

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

ZUBEREITUNG:

Medaillons mit einigen zerstoßenen Wacholder vakumieren oder in Zip-Beutel mit wenig Luft verschliessen. Im Wasserbad bei 80 Grad 7-8 min garen, und evtl. noch in der Pfanne mit etwas Gin flambieren.

Speckwürfel kross anbraten. Butter, Knoblauch und fein geschnittenem Wirsing begeben und zugedeckt zerfallen lassen, mit Rahm verfeinern, würzen mit Salz & Pfeffer.

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.

Pilze putzen und kleinschneiden, mit Zwiebeln in Butter goldig Braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel waschen, Deckel abschneiden, Kerngehäuse entfernen (Pariaserlöffel). Äpfel mit gebratenen Pilzen füllen und in eine Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 140-160°C 30-40 Min. backen (so dass sie nicht zerfallen – aber schön weich sind!

Die Medaillons nach Belieben auf gebratenem Wirsing anrichten. Mit dem Bratapfel oder Beilage nach Wahl schön anrichten. Mit der Sauce beträufeln und Kräutern garnieren. En guete 😊.