

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### HIRSCH-FILET MIT HEIDELBEER-PETERSILIENWURZEL-PÜREE AUF HOKKAIDO KÜRBIS AN HEIDELBEER ROTWEIN JUS

#### Zutaten HIRSCH:

1-2 Stk. Hirschfilets Je nach gewünschter Grösse (ca. 100-140g pP)  
etwas Salz, Pfeffer

#### Zutaten Heidelbeer-Petersilienwurzel Püree:

400 g Petersilienwurzel, geschält, grob gewürfelt  
4 EL Creme Fraiche  
2 EL Heidelbeersaft (z.B. Heidelbeere Vollfrucht ungesüsst – Reformhaus)  
1 Prise Chili  
etwas Salz

#### Zutaten:

½-1 Stück Hokkaido Kürbis (ungeschält, in dünne Spalten geschnitten)\*  
etwas Olivenöl  
etwas Salz, Pfeffer, Gewürzblütensalz

Tipp: Der Hokkaido Kürbis muss nicht geschält werden – und ist somit super für gebackenen Kürbis. Lecker!

#### Zutaten:

1 dl Gemüsebouillon  
1 dl Rotwein  
1 dl Heidelbeersaft  
1 Stk. Lorbeer-Blatt  
1 Zweig Rosmarin  
evtl. etwas Butter

#### Garnitur:

Etwas Heidelbeeren  
Etwas grob gehackte Nüsse, eingedickter Heidelbeersaft, essbare Blüten

#### ZUBEREITUNG:

Die Kürbisscheiben im Backofen bei ca. 160-180° C. ca. 20-25 Min. backen.

In der Zwischenzeit - Das Hirschfilet würzen und in Bratbutter scharf anbraten. Beiseite stellen und vor dem Servieren im Backofen bei ca. 170-180° C je nach Dicke ca. 5-8 Minuten erwärmen.

Für das Heidelbeer-Petersilienwurzel-Püree – die Petersilienwurzel schälen und grob würfeln. In Salzwasser (nicht zu fest salzen) weich kochen und etwas ausdampfen lassen. Mit der Creme Fraiche, dem Heidelbeersaft zu einem glatten Püree mixen. Abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Jus – die Gemüsebouillon, den Rotwein, die Gewürze und Heidelbeersaft aufkochen und zur Hälfte einreduzieren. Evtl. mit etwas Butter aufmixen.

Die Kürbisscheiben auf den Teller geben. Mit den Hirschfilet Medaillons garnieren und mit der Sauce nappieren. Das Püree am Schluss aufspritzen und evtl. mit noch einigen Heidelbeeren und gehackten Nüssen garnieren. En guete!

p.s. Das Püree ist ein Traum und kann auch mit einem Rinderfilet oder Kalbsfilet kombiniert werden – je nach Gusto!