

Hirschsteak an Pilzsauce mit Gemüsechartreuse

Jagd- und Wanderzeit! Man sitzt wieder gerne in der warmen Stube, träumt vom vergangenen Sommer und hofft bereits, dass es dieses Jahr mit den weissen Weihnachtstagen klappt.



Zutaten Hirschsteak:

- 8 Hirschsteaks
- 20 g Butter
- 5 g gehackte Schalotten
- 150 g kleine Champignons
- 50 g Steinpilze in Scheiben
- 50 g kleine Pfifferlinge
- 50 g kleine Morcheln oder
- 10 g getrocknete Morcheln
- 0,5 dl Cognac
- 1 dl Rotwein
- 1 dl Madeira
- 3 dl Wildfond
- 1,8 dl Saucenrahm
- 20 g Butter Café de Paris

Zubereitung:

Die Hirschsteaks in der Bratbutter braten. (Innen sollten sie noch leicht rosa sein). Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackte Schalotte in etwas Olivenöl und der Butter Café de Paris kurze Zeit dünsten. Pilze hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rotwein, Madeira, Cognac und Wildfond beifügen. Leicht einkochen, Rahm zugeben. Die Sauce aufkochen und abschmecken.

Zutaten Gemüsechartreuse:

- 200 g Keniabohnen
- 200 g Karotten
- 250 g Kohlrabi
- Kräuterbutter

Zubereitung:

Für dieses Gericht benötigen sie abgesägte, rostfreie Milchrohre. Durchmesser ca. 6 – 8 cm, Länge ca. 5 – 6 cm. Hitzebeständige Ringformen in ähnlicher Grösse wie sie beim Backen gebraucht werden, sind ebenfalls geeignet. Für die Chartreuse die Bohnen, Karotten und Kohlrabi in gleich lange Stäbchen schneiden (Höhe der Ringform). Die Gemüse einzeln blanchieren. Die Ringform mit Kräuterbutter bestreichen und auf eine Backfolie stellen. Die Gemüsestäbchen abwechslungsweise satt an den Rand der Form einfüllen.

Zutaten Kartoffelstock:

- 450 g geschälte Kartoffeln
- 50 g Selleriepüree gekocht
- 50 g Butter
- 1 dl Rahm
- Muskatnuss, Salz

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen; pürieren. Rahm und Butter aufkochen, Sellerie- und Kartoffelpüree zugeben. Mit Muskat und Salz würzen. Kartoffelstock mit Dressiersack in die vorgewärmten (120 °C/10 Min.) Ringformen einfüllen. Mit Tortenschaufel den Ring auf den Teller setzen. Ringform sorgfältig entfernen. Fleisch daneben anrichten, teilweise mit Sauce überziehen. Mit Petersilie garnieren. Vorsicht! Zu dünner Kartoffelstock kann die Gemüsestäbchen auseinanderdrücken.