

So schmeckt's

Festtagsrezept

Charivari

Hits & Oldies

Hauptgang: HIRSCHSTEAK

Mit Pastinaken Gemüse

Von Reinhold Forster vom „Posthotel Forsters“ in Donaustauf

Rezept für 4 Personen

4 Hirschsteaks á 180g

400g Wildfond

Hirschsauce

300g Hirschabschnitte 25g Öl

je 30g Karotten, Staudensellerie, Champignon und

Schalotten gewürfelt

6 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

1/2 Rosmarinzweig

10 weiße Pfefferkörner

1EL Mole (mexikanische Schokoladensauce)

1 TL Kakao

100g roter Portwein

50g Madeira

50g Cognac

100g Rotwein

3 EL Gin

Wacholderkruste

150g Butter

100g Mie de pain

Spritzer Wacholder Öl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Pastinaken Püree

250g Pastinaken

100g Knollensellerie

1 Stängel hellen Staudensellerie

2 Schalotten, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

100g Butter

500 ml Geflügelfond

100 ml Sahne

40g Mehl; 20g Hartweizengrieß

Fingernudeln

1 Ei

500g kalte mehlig Pellkartoffeln

Salz und Muskat

Hirschsauce

Abschnitte anrösten, Gemüse dazugeben und leicht mitrösten; dann Kräuter und Gewürze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen; mit Mole und Kakao stauben, leicht anrösten und mit dem Alkohol ablöschen; auf ein Drittel reduzieren und mit Wildfond auffüllen. Drei Stunden leicht köcheln lassen, dann durch ein Haarsieb passieren, einreduzieren, leicht abbinden und mit kalter Butter aufrühren und abschmecken

Wacholderkruste

Butter in der Sauteuse zerlassen, Mie de Pain zugeben und unter ständigem Rühren hellbraun rösten; Wacholder Öl zugeben und auf Eis kalt rühren, abschmecken und so lange rühren bis eine homogene Masse entsteht. Diese dann zwischen Backpapier dünn ausrollen und einfrieren und im gefrorenen Zustand schneiden.

Pastinaken Püree

Pastinaken, Knollensellerie und Staudensellerie schälen und in Würfel schneiden; Schalotten und Knoblauch in 50 g der Butter anschwitzen, Gemüse zugeben und mit anschwitzen; mit Geflügelfond und Sahne auffüllen und weichkochen. Die Flüssigkeit abschütten, das Gemüse im Thermomix mixen und nur soviel Flüssigkeit wieder zugeben wie nötig. Restliche Butter zufügen und abschmecken, dann durch ein Sieb passieren.

Fingernudeln

Die ganzen Zutaten zu einem Teig verarbeiten – aus dem Teig Fingernudeln formen die Fingernudeln in heißem Fett braten und in Butter nachbraten.



Charivari, Reinhold Forster und Küchenchef Christian Raith vom „Posthotel Forsters“ in Donaustauf wünschen viel Spaß beim Kochen und schöne Feiertage!