

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HIRSCH-ENTRECOTE AUF HAGEBUTTEN-SCHAUM

Zutaten für Hirschentrecote

600 g Hirschentrecôte

Zutaten für Hagebutten-Schaum:

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

ZUBEREITUNG:

Für das Entrecôte - Das Hirschentrecôte in heissem Oel scharf/stark von jeder Seite her stark anbraten. Erst anschliessend Salzen und Pfeffern. Das Entrecôte in eine Auflaufform / Keramikschale setzen und bei 80° ca. 2.5-3 Stunden im Ofen Niedergaren. Kurz bevor Sie den Hauptgang servieren – den Ofen auf ca. 160° stellen und das Fleisch ca. 10 Minuten richtig erhitzen – so ist das Fleisch wieder heiss.

Für den Hagebuttenschaum - den Prosecco, Noilly Prat 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. Das Hagebuttenmark unterziehen. Beiseite stellen. Die Proseccoschaum-Sauce schaumig schlagen.

Das Hirschentrecôte aus dem Backofen nehmen und in feine Tranchen schneiden. Mit der Hagebutten-Sauce beträufeln. Dazu können Sie Risotto, Polenta (siehe unten) oder auch nur z.B. gedünsteten in Butter zerlassenen Rosenkohl servieren – en guete☺.