

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HIRSCHENTRECOTE - PREISELBEERSCHAUM

Zutaten für Hirschentrecote

600 g Hirschentrecôte

Zutaten für Preiselbeer-Prosecco-Sauce:

2 dl Prosecco oder Weisswein
1 dl Noilly Prat
½ dl Gemüsebouillon
1-2 dl Voll- oder Saucen-Rahm
1 Stück Lorbeer
2-3DL Preiselbeer, Cranberry- oder Hagebuttensaft

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.

Sauce - Für die Schaumsauce den Prosecco, Noilly Prat und den Gemüsebouillon aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen (ca. 10-15 Minuten). Den Saucenrahm und den Cranberrysaft begeben und bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen. Das ganze schaumig schlagen und evtl. noch etwas Milchschaum dazugeben.

Das Hirschentrecôte aus dem Backofen nehmen und in feine Tranchen schneiden. Mit der Cranberry-Sauce beträufeln und z.B. noch mit den separaten Cranberrys garnieren. Dazu können Sie Risotto, Polenta oder auch nur z.B. gedünsteten in Butter zerlassenen Rosenkohl servieren – en guete☺.