

Rosa Hirschkalbsrücken - Butterschnitzerl

Für 4 Portionen

Hirschkalb

Zutaten:

- 600 g Hirschkalbsrücken ohne Knochen
- 200 g Hirschkalbsfleisch fein faschiert
- 80 g Karotten in grobe Würfel
- 80 g Gelbe Rüben in grobe Würfel
- 80 g Sellerie in grobe Würfel
- 80 g Zwiebel weiß in grobe Würfel
- 125 ml Rotwein
- 1 TI Tomatenmark
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Lorbeerblatt,
Wacholderbeeren, Küchengarn
- Öl, etwas gehackte Petersilie,
- 125 ml Schlagobers



Zubereitung:

Hirschkalbsrücken mit Küchengarn binden – salzen und pfeffern - in heißem Öl rundherum scharf anbraten – auslegen – im Backrohr bei 120°C rosa garen (Kerntemperatur 55°C) - im Bratenrückstand das Wurzelgemüse braun rösten – Zwiebelwürfel zugeben und weiter rösten – Tomatenmark zugeben und gut durchrösten – mit Rotwein ablöschen – einkochen lassen – 100 ml Wasser auffüllen - Wacholder, Pfefferkörner und Lorbeerblatt begeben und einkochen lassen. Sache durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und eventuell mit Stärkemehl binden.

Das Faschierte mit Salz und Pfeffer würzen – Schlagobers sowie die gehackte Petersilie begeben und kleine Laibchen formen.

Ein Rezept aus der Folge „HTS - Höhere Tourismusschule St. Pölten“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hts-hoehere-tourismusschule-st-poelten/>

Mit freundlicher Unterstützung

Erdäpfel-Selleriepüree

Zutaten:

200 g Erdäpfel mehlig (geschält und in 1cm Würfel geschnitten)
50 ml Milch
200 g Sellerie (geschält und in 1cm Würfel geschnitten)
100 ml Obers
100 ml Milch
Salz, Muskat

Zubereitung:

Erdäpfelwürfel in Salzwasser weichkochen – abseihen und pressen – mit Milch zu einem Püree verarbeiten – mit Salz und Muskat abschmecken

Selleriewürfel in Obers und Milch kochen, bis diese sehr weich sind – die Würfel in einem schlanken Gefäß (zB. Messbecher) mit einem Stabmixer fein mixen (eventuell unter Zugabe von etwas Kochflüssigkeit).

Kohlsprossen/Eierschwammerl

Zutaten

600 g Kohlsprossen (nur die gezupften Blätter)
200 g geputzte Eierschwammerl
80 g Zwiebelwürfel
1 Tl Paprikapulver
Salz, Kümmel gemahlen, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung und Anrichten

Die geformten Butterschnitzler braten, den Hirschkalbsrücken portionieren und mit den beiden Pürees gefällig anrichten. Dazu werden – in etwas Butter angeschwitzte Kohlsprossenblätter sowie mit Zwiebel sautierte Eierschwammerl serviert. Mit Sauce vollenden.

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „HTS - Höhere Tourismusschule St. Pölten“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hts-hoehere-tourismusschule-st-poelten/>

Mit freundlicher Unterstützung