



Oktober-Rezept 2009



1/2

Hirschkotelett mit Nusskruste auf Holundersauce

Zutaten (für 4 Personen)

Kruste

100 g weiche Butter
100 g gehackte Baumnüsse
50 g Paniermehl
2 EL gehackte Petersilie
1 TL kaltgepresstes Nussöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sauce

120 ml kräftiger Rotwein
120 ml Wildjus
3 EL Holunderlatwerge oder Holunderkonfitüre
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Saft aus einer 1/2 Limette

4 Stück Hirschkoteletts à 180 g, Knochen geputzt
2 EL Erdnussöl
1 EL Butter
1 frischer Rosmarinzweig
3 Stück zerstoßene Wachholderbeeren

Zubereitung | Für die Kruste Baumnüsse, Paniermehl, Petersilie, Nussöl und Butter gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf ein Stück Alufolie geben und durch Eindrehen zu einer 3 cm dicken Wurst formen. Kalt stellen.

Für die Sauce den Rotwein auf die Hälfte einkochen. Wildjus und die Latwerge zugeben und nochmals leicht einköcheln lassen. Mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hirschkoteletts würzen und im heissen Erdnussöl scharf anbraten. Das Fleisch sollte blutig sein. Rosmarin, Wachholder und Butter zugeben und kurz aufschäumen lassen. Die Koteletts mehrmals darin wenden. Die Kruste von der Folie befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Hirschkoteletts mit den Nusskrustenscheiben belegen und im heissen Ofen

kurz gratinieren. Das Fleisch sollte rosa serviert werden.

Anrichten | Mit der Sauce auf vier vorgewärmten Tellern einen kleinen Spiegel machen und die Hirschkoteletts darauf anrichten. Spätzli oder Steinpilzpolenta passen ideal als Beilage.

En Guete!

Urs Keller
Küchenchef Kongresshaus Zürich