Rezept für 8 Personen

Hirschrücken & Kräuterkruste & Kartoffel-Gratin & Lila Möhren

1,6 kg Hirschrücken
Butterschmalz
3 Wacholderbeeren
150 g. Butter
1 Eigelb
1 Zweig Rosmarin
Schnittlauch
Petersilie
50 g. Semmelbrösel
Salz & Pfeffer

Hirschrücken parieren, mit Salz würzen und in Butterschmalz kurz anbraten, danach mit Pfeffer & Wacholderbeeren würzen.
Rosmarin, Schnittlauch und Petersilie fein hacken und mit Butter, Semmelbrösel und dem Eigelb verrühren und mit Salz & Pfeffer würzen.
Die Kräuterpaste auf das Fleisch streichen und im Backofen Heissluft, 85°C, Kerntemperatur 56°C garen. Kurz ruhen lassen.

16 Kartoffeln
1 Knoblauch
250 ml. Sahne
150 g. Parmesan
Muskat
Salz & Pfeffer

Sahne, geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.
Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln.
Förmchen mit Knoblauch ausreiben, Kartoffelscheiben in die Form legen und mit der Sahnemischung vorsichtig übergiessen und im Backofen Heissluft, 160°C, ca. 45 Minuten goldgelb backen.

1,2 kg lila Möhren
2 säuerliche Äpfel
2 Schalotten
150 ml Rotwein
100 ml Gemüsefond
2 EL Preiselbeeren
2 EL Balsamico
40 g Butter
1 EL Honig
2 Zweige Thymian
1 kleines Lorbeerblatt
1 Prise Zimt
Salz & Pfeffer

Möhren schälen und längs halbieren und in der Butter anbraten.
Schalotten in feine Streifen schneiden und dazugeben.
Mit Honig leicht karamellisieren.
Mit Rotwein, Gemüsefond und Balsamico ablöschen.
Thymian und Lorbeer dazugeben.
Äpfel in Spalten schneiden, zufügen und abgedeckt 20 Minuten schmoren.
Thymian und Lorbeer entfernen, Preiselbeeren unterheben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt abschmecken.

Reeperbahn 60 • 21481 Lauenburg/Elbe
festnetz 04153. 599 73 73 • mobil 0160. 45 00 230
corinna.graf@kochgraefin.de • www.kochgräfin.de
USt-ID DE237378475
Volkswagen Bank direct
IBAN DE05 2702 0000 1511 0378 12