

Hirschroulade mit Waldpilzen

Kategorien: Wild, Haarwild, Hirsch, Pilze

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Gemischte frische Pilze
1		Schalotte
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Thymianblättchen
		Salz, Pfeffer
250	Gramm	Damhirschkeule

FUER DIE SAUCE

1		Schalotte
50	Gramm	Butter
1/4	Ltr.	Rotwein
2		Wacholderbeeren
1/2	Ltr.	Wildjus
50	Gramm	Kalte Butter

BEILAGE

500	Gramm	Rosenkohl
		Salz
50	Gramm	Butter
		Muskatnuss, frisch gerieben

FUER DEN PUMPERNICKELMANTEL

		Mehl zum Wenden
1		Ei
100	Gramm	Pumpernickelbrösel
		Pflanzenfett zum Ausbacken

Anleitung:

Pilze, Schalotte und Knoblauchzehe fein würfeln.

Pilze in heißem Olivenöl andünsten, Schalotte, Knoblauch und Thymian hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen.

Fleisch in vier gleich große Stücke schneiden. Zwischen Folien legen und flachdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Pilze darauf verteilen, einrollen und binden.

Für die Sauce Schalotte in feine Streifen schneiden, in Butter andünsten und mit Rotwein ablöschen. Die Wacholderbeeren hinzufügen. Flüssigkeit reduzieren, mit Jus auffüllen, erneut reduzieren.

Durch ein Sieb gießen. Die kalte Butter in Stückchen mit dem Schneebesen darunterrühren, abschmecken.

Geputzten Rosenkohl in Salzwasser gar kochen, in Butter schwenken und mit Muskat abschmecken.

Damhirschrouladen in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen, in den Pumpernickelbröseln wälzen. Eine Minute in reichlich Fett backen, herausnehmen und zehn Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad garen. Alles auf Tellern anrichten.

Hirschroulade mit Waldpilzen

Quelle:

STERN-Rezept
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.