

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Hirschmedaillons auf Selleriepüree mit Pilzen

Zutaten

600 g zugeputzter Hirschschlängel (Nuss, Schlängel oder Fricandeanu)
1 Thymianzweig oder getrockneter Thymian
250 ml Wildsauce
130 ml Schlagobers
500 g geschälte Sellerieknolle (netto)
Etwas Zitronensaft
ca. 180 g gemischte Pilze
eventuell 80 g klein geschnittene Schalotten
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Sonnenblumenöl zum Anbraten
20 g kalte Butter

Zubereitung

Für das Selleriepüree den Sellerie klein schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in Öl kurz anschwitzen.

Mit Fond (Bouillon) aufgießen, Obers zugießen und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Passieren oder mit dem Stabmixer pürieren. Die Butter vor dem Servieren unterrühren.

Ist das Püree zu dünnflüssig 1 gekochte, passierte Kartoffeln einrühren

Das Fleisch in kleinere Medaillons schneiden, eventuell plattieren (zwischen einem Plastiksack), mit Salz sowie Pfeffer und Thymian würzen,

in etwas Sonnenblumenöl, gemeinsam mit einem Thymianzweig, auf beiden Seiten anbraten. Herausheben, warm stellen und rasten lassen. Währenddessen die klein geschnittenen Pilze in etwas Butter anschwitzen. Schalotten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Das Selleriepüree gefällig auf Tellern anrichten, die Hirschmedaillons darauf platzieren und die Pilze obenauf drapieren und mit der Sauce beträufeln.

Beilagenempfehlung : Erdäpfelaibchen, Rotkraut, Erdäpfelknödel

Rotkraut

800 g Rotkraut fein nudelig geschnitten
Ca. 70 g Feinkristallzucker
50 g Zwiebel fein würfelig geschnitten
150 ml Orangensaft
Saft 1 Zitrone
150 ml Rotwein
Ca. 500 ml Suppe oder Wasser (Gemüsewürfel aus dem Reformhaus)
Salz
Prise Pfeffer

Prise Zimt oder selbst hergestelltes Lebkuchengewürz
Ca. 30 ml Balsamicoessig, ersatzweise Rotweinessig
2 EL Risotto
Eventuell etwas fein geriebener Apfel
Eventuell 20 g Weizenstärke zum Eindicken, entfällt bei Verwendung von Risottoreis

Rotkraut fein schneiden, Zucker in einem Topf karamellisieren, Zwiebel und Rotkraut dazu und mit Orangensaft, Rotwein und Suppe aufgießen, Gewürze und Risottoreis begeben, würzen und am besten zugedeckt weich kochen, bzw. dünsten lassen, eventuell etwas Wasser oder Suppe mit Stärke verrühren und kurz vor Ende der Garzeit einrühren und Kraut damit eindicken. Nochmals gut durchkochen und mit Balsamico aromatisieren.
Ca. 40 bis 50 Minuten dünsten lassen

- Zucker durch Honig ersetzen
- Orangensaft durch Apfel oder Traubensaft ersetzen
- Kastanien kurz vor Ende der Garzeit untermengen
- Himbeeren-, Ribisel- Orangen- oder Preiselbeerenmarmelade dazu geben
- diverse Dörr- oder Trockenfrüchte wie: Aranzini, Kumquats, Feigen, Datteln, etc. klein geschnitten kur vor Ende der Garzeit dazu geben
- Ananasstücke, entkernte Weintrauben,
- Während der Kochzeit Flüssigkeit kontrollieren, bei Bedarf noch etwas aufgießen
- Gewürze in einem Teeei mitkochen
- Geschmackliche Abänderung durch Beigabe von Ribiselmarmelade, Preiselbeeren, Ingwer, Kümmel, Muskatnuss, Koriander, Nelken, Wacholder, Lorbeer oder Nelken, Piment.
- Zusätzlich noch fein geriebenen Apfel dazu mengen.
- Durch die Weizenstärke erhält es ebenfalls wie bei Risottoreis einen schönen Glanz sowie eine Bindung.
- Kraut einen Tag vorher mit Orangensaft, Wein und Gewürze marinieren und dann erst am nächsten Tag bereiten
- Rotkraut schmeckt nicht nur zu Wild herrlich, sondern auch zu einem Rindsbraten oder einer gebratenen Ente.
- Eignet sich auch zum Einfrieren