

Gefüllter Hirschfiletbraten

Manuela Luder, Grasswil

Hauptspeise für 4 bis 6 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 45 Minuten

Niedergaren: ca. 1 Std.

Zutaten

2 Hirschfilets (je ca. 400 g)
50 g Toastbrot, in Würfeli
30 g Butter, weich
30 g Dörrapfelschnitze, grob gehackt
30 g getrocknete Cranberries, grob gehackt
20 g Baumnüsse, grob gehackt
25 g Pistazien, grün gehackt
2 EL glattblättrige Petersilie, grob geschnitten
1 TL Salz
wenig Pfeffer

2 x 12 Tranchen Bratspeck

Hirschfilet, mit Senf und Honig einreiben

1 TL Salz
wenig Pfeffer
etwas Bratbutter

Zubereitung

- Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
- Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platten und Teller vorwärmen.
- Brot und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.
- Je 12 Specktranchen nebeneinander senkrecht leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen (ergibt ein Rechteck von ca. 25 x 30 cm). Fleisch würzen und auf den Speck legen. Dörrfrüchtefüllung zwischen den beiden Filets verteilen, mit dem Speck umwickeln und mit Küchenschnur zusammenbinden.
- Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Braten rundum ca. 5 Min. anbraten. Braten dann herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte legen. Fleisch-thermometer in eines der Filets stecken.
- Niedergaren: ca. 1 Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll 80 Grad betragen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad bis zu 1 Stunde warm gehalten werden.



Cremige Kartoffeln

für 4 Personen

Zutaten

8 grosse Kartoffeln
½ l Rahm
200 g Crème fraiche (mind. 30 % Fettgehalt)
200 g Parmesan, gerieben
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Muskatnuss, fein gerieben
Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
8 Zweige Thymian fein gehackt (zusätzliche zum Dekorieren)
Salz, Pfeffer
5 EL Paniermehl

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Die Kartoffeln mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Diese in kochendem Wasser 1 Minute kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abwaschen.
- Den Rahm aufkochen, Crème fraiche sowie Parmesan einrühren. Die Masse mit Knoblauch, Muskatnuss, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eine Schicht Kartoffeln in einer feuerfesten Form verteilen, darauf eine Schicht Crème geben und darauf wieder Kartoffeln schichten. Mit Crème abschliessen und mit Paniermehl bestreuen. Die Form in den Ofen schieben und ca. 45 Minuten backen. Vor dem Servieren mit etwas Thymian und Salz bestreuen.

Rassig gebratener Rosenkohl

für 4 Personen

Zutaten

500 g Rosenkohl
2 Knoblauchzehen
Chiliflocken
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung

- Den Rosenkohl waschen und mit Hilfe einer Küchenmaschine in feine Scheiben schneiden. Alternativ mit einem Messer von Hand in feine Scheiben schneiden.
- In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und den fein geschnittenen Rosenkohl kräftig darin anbraten.
- Wenn er etwas Röstfarbe angenommen hat (nach 2 bis 3 Minuten) mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Chili-flocken hinzugeben.
- Zum Schluss noch 2 gepresste Knoblauchzehen dazugeben und nochmals 1 Minute braten.