

Frisch gekocht
Dienstag, 18. Oktober 2016



Rezept von Jaqueline Pfeiffer

Hirsch-Cordon Bleu mit Holler, Tomme de Savoie, Kartoffel-Apfel-Püree

3 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

8 Scheiben Hirschrücken à 80 g, 100 g Tomme de Savoie, Salz, Pfeffer, 2 Eiklar, Panko-Brösel, Butterschmalz zum Backen; 100 g Hollerbeeren, 30 ml Rotwein, 30 ml roter Portwein, Zucker, Wasser, ½ Zimtstange, 40 g Apfel (mit der Schale gerieben) Gewürznelken; 250 g mehliges Erdäpfel (gekocht und gepresst), 1 Apfel (Boskop), 30 g Butter, 50 ml Obers, 50 ml Milch; 2 Chicorée, 1 EL Petersilie (fein geschnitten), Saft von ½ Zitrone, 1 EL Honig, Butter.

Zubereitung

Für den Holler ein helles Karamell aus Wasser und Zucker herstellen (Zucker in einer Pfanne erhitzen, sobald er braun wird, mit Wasser ablöschen und einkochen). Holler zum Karamell geben, mit Rotwein und Portwein ablöschen und den geriebenen Apfel zugeben. Mit Zimtstange und Gewürznelken 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Am Ende sollte keine Flüssigkeit mehr im Topf sein.

Die Hirschrückenscheiben jeweils leicht einschneiden und mit Holler und Tomme de Savoie-Scheiben füllen. Mit jeweils einem Zahnstocher zusammenstecken, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Eiweiß und Panko-Brösel panieren. In heißem Butterschmalz goldbraun backen, danach im warmen Rohr (160 °C) noch ca. 5 Minuten rasten lassen.

Für das Püree den Apfel schälen und sehr kleinwürfelig (Brunoise) schneiden.

Die heißen und gepressten Kartoffeln mit Milch, Butter und Obers zu einem Püree verrühren und mit dem Apfel versetzen.

Die beiden Chicorée zuputzen und vierteln. In einem Karamell aus Butter, Salz, Zitronensaft und Honig bei wenig Hitze dünsten.

Hirsch-Cordon Bleu mit Kartoffel-Apfel-Püree und Chicorée auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreut servieren.