



Gefülltes Hirschkotelett mit Walnusssterzschnitte und karamellisierte Kastanien

Zutaten:

6 Stk. Kotelett
Salz, Pfeffer, Öl,
Kräuteröl

Füllung:

20 g Butter, etwas Olivenöl 1 Schalotte 1 Stk. Jungzwiebel, 150 g Steinpilze, 1/8 l Sahne
Meersalz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian

Sterzschnitte mit Nüssen:

3/8 l Gemüsesuppe, 30 g Butter, 150 g Polenta, 1 Prise Muskatnuss, etwas Olivenöl

Kotelett vom Hirschrücken schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kräuteröl marinieren. Danach in Butter rosa braten. Eine Tasche einschneiden zum Füllen. Für die Füllung Schalotte, Zwiebel "goldgelb" andünsten, gewaschene und geschnittene Steinpilze dazugeben, gut anrösten und mit Sahne aufgießen und zu guter Letzt mit Kräutern abschmecken. Anschließend werden die Koteletts damit gefüllt.

Für die Sterzschnitte mit Nüssen Suppe, Butter, Muskatnuss zum Kochen bringen. Polentagrieß einrieseln lassen und aufkochen. Danach von der Flamme nehmen und ca. 20 Minuten dämpfen lassen. Polentamasse rechteckig auf Alufolie auftragen und mit Ei bestreichen. Die Hälfte davon mit grob gehackten Walnüssen bestreuen, zusammenschlagen und in Dreiecke schneiden und in Olivenöl beidseitig braten.

Für die Kastanien Zucker karamellisieren, Kastanien dazugeben und mit einem Schuss Sahne aufgießen. Danach reduzieren lassen und anrichten.