

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Geschmortes Hirschschulterscherzel mit Erdäpfel – Selleriepüree und Lauchöl

Zutaten:

2 Hirschschulterscherzel ca. 800 – 1000g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2EL Pflanzenöl
500g Mirpoix (Röstgemüse – Karotte, Zeller, Gelbe Rübe, Zwiebel, Lauch)
1 EL Aromaten und Gewürze gemörstert (Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt)
2 EL Ketchup (oder Tomatenmark)
1/2l Rotwein (Burgundisch – St.Laurent)
1/2l Bouillon oder Wildfond, Wasser ist genauso gut
1 gehäufte EL Mehlbutter zum Binden oder angerührte Stärke

Erdäpfel - Selleriepüree

300g geschälte, gewürfelte Erdäpfeln
½ Zeller geschält gewürfelt
1l Wasser
1 gehäufte TL Salz
1 gehäufte EL Butter
0,2l Milch
Muskatnuss gemahlen oder gerieben
Pfeffer aus der Mühle

Lauchöl

Das grüne von einer Lauchstange zusammengeschnitten
1TL Salz

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Ca. 1/8l Pflanzenöl
Standmixer

Zubereitung:

Die Schulterscherzel gut salzen und pfeffern, rundum rasch in einem Bräter mit Öl anbraten, aus dem Kochgeschirr nehmen, im Rückstand das Mirpoix gut anbraten, die Aromaten dazu geben, wenn alles Farbe genommen hat, das Ketchup dazu geben, min. 15min mitrösten um genügend Farbe für die Sauce zu erlangen, mit dem halben Rotwein ablöschen, die Rückstände vom Bräter Boden lösen, reduzieren, den restlichen Wein zugeben, nochmals reduzieren, mit Bouillon aufgießen, aufkochen, die Fleischstücke in den Ansatz geben, danach zugedeckt in den Ofen stellen (160°), ca. 1h schmoren. Die Garzeit hängt von der Größe der Fleischstücke und vom Alter des Stücks ab. Wenn die Stücke größer und daher das Wildtier älter ist, muss die Garzeit verlängert werden.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, auf den Herd stellen, die Schulterscherzel aus dem Ansatz nehmen, diesen aufkochen, mit Mehlbutter binden, mit einem Stabmixer fein pürieren, auf Konsistenz bringen, und die Sauce abschmecken, das Fleisch gleichmäßig aufschneiden, und mit der Sauce servieren.

Erdäpfel und Sellerie im Salzwasser weich kochen, das Wasser fast bis zu Gänze abgießen, die Milch zugeben, aufkochen, würzen, mit einem Erdäpfel Stampfer das Kochgut zu einem Püree stampfen, mit Butter glatt rühren, abschmecken und anrichten.

Den Lauch in einem Mixglas mit Öl und Salz mixen, solange bis das Glas spürbar warm ist. So bleibt das Öl länger haltbar. Durch ein Sieb seihen und verwenden.