

Hirschkalbsteak mit Kastanienkartoffeln

Zutaten

Kastanienkartoffeln
Kartoffelteig
500g mehliges Kartoffeln
3 Dotter
200g Mehl
40g Grieß
1 EL Butter
Prise Salz

Kastanienfülle
200g Kastanienpüree
50g geriebene Haselnüsse
1 EL Honig

Panade:
Mehl, Ei, Brösel und Fadennudeln

Hirschkalbsteak
Medaillons vom Wild
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeere(n)
etwas Rosmarin
etwas Fett, zum Braten
Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale kochen, schälen auskühlen lassen und mit einer Erdäpfelwippe oder Presse passieren. Mit Dotter vermengen und mit restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Aus Kastanienpüree, Haselnüsse und Honig ebenfalls einen Teig zubereiten. Kleine Kugeln formen.

Den Kartoffelteig mit den Kastanienkugeln füllen und schöne Knödel formen. Mit Mehl versprudelt Ei, Brösel und Fadennudeln panieren.

Die Kastanienkartoffeln nun in 155°C heißem Öl knusprig braun herausfrittieren und als Beilage servieren.

Die Medaillons auf Zimmertemperatur bringen.

Die Gewürze ins heiße Bratfett zum Aromatisieren legen und mit den Medaillons 3 Min./Seite anbraten. Medaillons in Alufolie ca. 30 Min. ruhen lassen.