

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

Mufflon-Butterschnitzler, Ofenzwiebel & Nussbutterpüree

4 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für das Mufflon-Butterschnitzler: 200 g Fleisch vom Mufflonschlegel, 1 Dotter, 1 Schalotte, wenig Knoblauch, 1 Scheibe Toastbrot (in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt), 50 g Milch, Majoran, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss; 100 ml Kalbsfond, 50 g Butter, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl.

Für die Pilze: 200 g gemischte Pilze (Steinpilze, Eierschwammerl, Wiesenchampignons), 1/2 Schalotte (fein geschnitten), 1 EL Olivenöl, 20 g Butter, 1/2 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig.

Für die Ofenzwiebeln: 4 Zwiebeln, 200 g grobes Meersalz.

Für das Nussbutterpüree: 300 g gekochte Erdäpfel (mehlige Sorte), 150 g Nussbutter, Salz, Muskatnuss, 40 g Milch.

Außerdem: 12 dünne Scheiben roher Champignons (oder Steinpilze), Currykraut.

Zubereitung

Das Mufflonfleisch faszieren und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch fein schneiden und mit etwas Butter und Olivenöl leicht anschwitzen, mit Milch ablöschen und zum Fleisch geben.

Das eingeweichte Toastbrot und den Dotter ebenfalls begeben. Die Masse gut vermischen und mit den fein gehackten Kräutern (Majoran und Petersilie) sowie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Anschließend in kleine Laibchen formen und diese kurz vor dem Servieren beidseitig in Butter mit Rosmarin braten. Die Bratenrückstände mit etwas Kalbsfond verrühren und kurz aufkochen lassen.

Die Pilze putzen und in Stücke schneiden. Kurz vor dem Servieren in einer Mischung aus Olivenöl und Butter mit Knoblauch, Schalotte, Rosmarin und Thymian anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ofenzwiebeln die Zwiebeln auf ein Blech mit Meersalz legen und im Rohr bei 180 °C 4 Stunden garen. Kurz auskühlen lassen, dann und die Zwiebelherzen herauslösen. Mit Meersalz würzen und warm servieren.

Für das Püree die gekochten, noch warmen, Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken. Nussbutter und Milch zugeben und alles zu einem cremigen Püree rühren. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Das Püree mit den Pilzen anrichten, Zwiebel und Butterschnitzerl dazu setzen. Etwas Saft dazugeben. Mit gehobelten Champignons und Currykraut servieren.