

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Peter Zinter

Sauer geschmorter Hirschfuß mit Maroni, Speck und Kohlsprossen

Zutaten

(4 Personen)

Für den Hirschfuß mit Schmorsauce

- 2 Hirschkalb Vorderstelzen
- etwas neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- 1 Schalotte (od. Zwiebel)
- 100 g Champignons
- 100 g Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Stangensellerie)
- 0,75 L Rotwein
- 10 ml Zwetschkenessig
- 10 ml Balsamessig
- 1 EL Paradeisermark
- Schwarte vom Wurzelspeck
- 1 Stange Zimt

Für die Beilage

- 250 g Kohlsprossen
- 200 g geschälte Maroni
- 100 g Butter
- 100 g Wurzelspeck
- eine Prise Salz

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- rohe, geschälte Maroni zum Reiben

Zubereitung

1. Die Champignons, die Schalotte und das Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie) in grobe Würfel schneiden.

2. Die Hirschkalbsfüße im Ganzen ganz kurz in heißem Öl scharf im Bräter anbraten, herausnehmen und die Champignons, das Wurzelwerk, die Schalotte und die Schwarte vom Wurzelspeck im Bratenrückstand rösten. Die Zimtstange beigegeben und mitrösten.

3. Das geröstete Gemüse tomatisieren und mit Zwetschken- und Balsamessig ablöschen. Mit dem Wein aufgießen, die Hirschfüße beigegeben und zugedeckt für etwa 30-45 Minuten bei 220° C Heißluft im Rohr schmoren lassen.

Tipp: Alternativ zu den Essigen kann auch saurer Wein oder ein Spritzer Hesperidenessig verwendet werden.

4. Für die Beilage den Wurzelspeck in Streifen schneiden, die Kohlsprossen putzen, halbieren und in der Pfanne braten. Den Wurzelspeck beigegeben und mitbraten.

5. Die zarten Füße aus dem Rohr nehmen, wenn sie weich sind. Die Füße auf einen Teller legen und die Zimtstange entfernen und die Sauce abseihen.

Tipp: Wenn die Schmorsauce noch zu wenig Bindung hat, einfach mit Butter montieren oder mit dem geschmorten Wurzelwerk mixen.

6. Am Schluss die Butter und die geschälten Maroni zu den Kohlsprossen hinzufügen und durchschwenken.

7. Den Hirschfuß auf einem flachen Teller anrichten. Die Kohlsprossen und etwas Schmorsauce dazugeben. Ein wenig rohe, geschälte Maroni darüber reiben und servieren.