

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

HIRSKALBRÜCKEN IM BROTMANTEL

mit winterlichem Gemüse



Dirk Luther



SCHWER



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 90 MIN.



4 PORTIONEN

Hirschkalbrücken im Brotmantel

mit winterlichem Gemüse

ZUTATEN

HIRSCHKALBRÜCKEN

4 Steaks aus dem Hirschkalbrücken ohne Knochen à 130 g
140 g Kalbsbrät (aus der Kalbsbratwurst)
100 ml Sahne
1 EL Madeira
2 EL gehackte Petersilie
8 hauchdünne Kastenweißbrotscheiben, 7x14 cm
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Rapsöl zum Braten

SAUCE

3 Schalotten, fein gewürfelt
60 g Butter
125 ml Cognac
125 ml Madeira
0,5 l brauner Wildfond
1 Rosmarinweig
5 Wacholderbeeren, zerdrückt
Abrieb von einer Bio-Orange
Salz und Pfeffer aus der Mühle

GEMÜSE

2 gegarte Rote Beten
1 Spritzer Essig
Zucker
20 g Butter

120 g Rosenkohl
1 TL durchwachsener Speck, gewürfelt
40 ml heller Geflügelfond
15 g Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskat

6 kleine Navetten (Speiserüben)
40 g Butter
80 ml heller Geflügelfond
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zucker

240 g Bio Hokkaido-Kürbis ohne Schale und Kerne
40 g Butter
1 EL Honig
1 Spritzer Essig
80 ml hellen Geflügelfond
Salz und Pfeffer aus der Mühle

200 g Steinchampignons
Rapsöl zum Braten
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Hirschkalbrücken

★ MEINE EMPFEHLUNG

Dazu passt eine aromatisierte Milch. Dafür 0,5 l Milch mit 2 Rosmarinweigen erwärmen, passieren und mit dem Zauberstab aufschäumen. Den Milchschaum auf das angerichtete Fleisch geben.



HIRSCHKALBRÜCKEN Den Backofen auf 135 °C vorheizen. Das Kalbsbrät aus der Bratwurst mit Sahne, Madeira und gehackter Petersilie glatrühren. Jeweils 2 Brotscheiben leicht überlappend aneinander legen und 0,5 cm dick mit dem Brät bestreichen. Die Steaks quer über die beiden Brotscheiben legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Brotscheiben zusammenrollen, sodass die Steaks vom Brot ummantelt sind. Diesen Vorgang mit dem verbleibenden Fleisch wiederholen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die ummantelten Steaks erst auf der Nahtseite, dann rundherum bei geringer Hitze goldbraun anbraten. Die Steaks im Ofen auf ein Gitter auf mittlerer Schiene legen. Zum Auffangen von Bratensaft ein Blech darunter schieben. Die Steaks ca. 12–18 Minuten garen und bei einer Kerntemperatur von 56 °C herausnehmen.

SAUCE Die Schalottenwürfel mit einem Drittel der Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Cognac und Madeira ablöschen und so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist. Den Wildfond zugießen, Rosmarin, Wacholderbeeren und Orangenabrieb dazugeben und ca. 3 Minuten einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und in den Topf zurückgießen. Die restliche Butter bei schwacher Hitze unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

GEMÜSE Aus den Roten Beten mit einem Apfelsausstecher Zylinder ausstechen und diese schräg halbieren. Die Zylinder mit der Butter in einem Topf erwärmen und mit Essig und Zucker abschmecken.

Den Rosenkohl vom Strunk befreien und die einzelnen Blätter abziehen. Den Speck zusammen mit der Butter in einem Topf anschwitzen, den Geflügelfond angießen und die Rosenkohlblätter hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Tipp: Rosenkohlblätter haben eine sehr kurze Garzeit, lassen Sie sie nicht aus den Augen!

Die Navetten schälen, in schöne Spalten schneiden und in Butter anschwitzen. Den Geflügelfond angießen und weich garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die weichen Navetten mit einer Prise Zucker abschmecken.

Den Kürbis in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Würfel in etwas Butter anschwitzen. Honig hinzufügen und mit Essig ablöschen. Dann etwas Geflügelfond hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kürbis weich garen.

Die Steinchampignons waschen und trockentupfen. Die Champignons vierteln und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN Das Gemüse auf vier vorgewärmten Tellern verteilen. Die Steaks in gleichmäßige Scheiben schneiden, dazulegen und mit der Sauce umgießen.