



## Kotelette vom Eifel- Hirsch mit Maronenkruste, Selleriepüree und Portwein- Kirschen

Zutaten für 4-6 Portionen:

400 g Sellerie  
2 Schalotten, gewürfelt  
1 El Öl  
400 ml Geflügelbrühe  
Salz, Pfeffer, Muskat  
150 g Butter  
1 Scheibe Toastbrot  
75 g Maronen, gegart  
4 Hirschkotelette, á ca. 150 g  
Salz, Pfeffer  
30 g Butterschmalz  
2 Rosmarinzweige  
1 Thymianzweig  
2 Knoblauchzehen, ungeschält und leicht angedrückt  
200 ml Roter Portwein  
100 ml kräftiger Wildfond  
etwas angerührte Speisestärke  
150 g Kirschen aus dem Glas  
1 El Honig

- 1.) Sellerie schälen, würfeln und mit Schalotten in Öl anschwitzen. Brühe dazugießen, Gemüse zugedeckt in ca. 20 min. weich kochen. Flüssigkeit abschütten, Sellerie in einer Küchenmaschine zusammen mit 80 g Butter fein pürieren. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warm halten.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann

Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



LAFER

REZEPTE

- 2.) Toastbrot würfeln und mit den Maronen in einer Küchenmaschine fein mahlen. 50 g Butter schaumig schlagen, Maronen-Toastbrot-Mischung unterrühren. Masse mit Salz, Pfeffer würzen.
- 3.) Ofen auf 150 °C vorheizen. Hirschkotelette mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten. Kotelettes auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im heißen Ofen ca. 10 Minuten garen. Inzwischen Bratansatz mit Portwein ablöschen, Wildfond dazugießen, Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. dann mit etwas Stärke binden, Soße mit Salz, Pfeffer und Honig würzen, Kirschen und restliche Butter unterschwenken.
- 4.) Backofengrill einschalten. Hirschfleisch gleichmäßig etwa 5 mm dick mit Maronenmasse bestreichen und unter dem Backofengrill goldbraun überbacken. Das Fleisch anschließend etwas ruhen lassen und mit Selleriepüree und eingelegten Sauerkirschen servieren.

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann

Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR