Nah&Frisch



sweetsandlifestyle.com Professional

Hirschkrone mit Erbsenpüree und Ofentomaten

Griaß di Rezepte Fleischgerichte Herbst Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Hirschkrone mit Wildgewürz würzen und ca. 10 Minuten bei Zim- mertemperatur ziehen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Hirschkrone darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch für ca. 15 Minuten das Fleisch auf ein Backblech in den Backofen geben.

Den Bratensatz mit Wildfond auf- gießen. Wacholderbeeren, Pfeffer- und Pimentkörner sowie das Lorbeerblatt in ein Teesieb geben und hinzugeben. Für 10 Minuten köcheln lassen. Die Speise- stärke mit 1–2 EL kaltem Wasser verrühren und unter ständigem Rühren in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen bis sie sämig wird. Das Teesieb mit den Gewürzen entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Erbsenpüree die Erbsen in einen Topf mit Wasser kurz erhitzen. Anschließend abseihen. Zu den Erbsen die Milch und die Butter geben und kurz aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Für die Ofentomaten ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Tomaten samt Stiel waschen, trocken tupfen und auf das mit Backpapier ausgelegte Back- blech legen. Die Tomaten mit etwas Öl bestreichen und bei 200 °C Umluft im Backofen 10–15 Minuten garen. Zum Servieren das Erbsenpüree und die Ofentomaten auf den Tellern verteilen. Die Hirschkrone mit einem scharfen Messer aufschneiden und auf jeden Teller ein Stück geben.
Tipp: Die Sauce kann mit dunkler Schokolade, Preiselbeeren und Balsamicoessig abgeschmeckt werden.

Zutaten

- 1,2 kg Hirschkrone
- Wildgewürz
- Öl zum Anbraten
- 250 ml Wildfond
- 1 TL Speisestärke
- 5 Wacholderbeeren
- 0,5 TL Pfefferkörner, schwarz
  2 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer
- FÜR DAS ERBSENPÜREE:
- 500 g TK-Erbsen
- 250 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- Cherrytomaten
- Olivenöl zum Bepinseln