

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Gebratenes Hirschkarre mit Eierschwämmen



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Hirsch-Rack würzen und im heißen Sonnenblumenöl anbraten. Im Ofen bei einer Temperatur von 170-180 °C braten. Alle 5 min Arrosieren (Begießen).
2. Etwa 10 °C vor Erreichen der gewünschten Kerntemperatur (62-65 °C) herausnehmen und in einem Rechaud abstehen lassen.
3. Das Mirepoix in der gleichen Pfanne wie das Fleisch mit ein wenig Fettstoff anrösten.
4. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
5. Demi-glace begeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.
6. Rosmarin begeben und ohne zu kochen 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen.
7. Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren und abschmecken.
8. Schalotten und Tomaten in Butter dünsten.

Zutaten

880 g	Hirsch-Rack, dressiert
	Gewürzsalzmischung
40 g	Sonnenblumenöl
100 g	Mirepoix, bunt (Karotten, Sellerie, Zwiebeln)
70 g	Rotwein
320 g	Demi-glace
5 g	Rosmarin, frisch
Garnitur:	
15 g	Schalotten, geschält
15 g	Tomaten, getrocknet
200 g	Eierschwämme (Pfifferlinge), frisch, gerüstet
25 g	Butter
2 g	Schnittlauch, frisch
	Salz, Pfeffer, weiss, aus der Mühle