

REZEPT

Chateaubriand vom Neuseelandhirsch mit Süßkirschen und Selleriemousse



Das Chateaubriand vom Neuseelandhirsch mit Süßkirschen und Selleriemousse ist eine der vielen Möglichkeiten, den Neuseelandhirsch von Cervena zu verarbeiten / Foto: Ristorante Caramelo Greco

Zutaten (für 4 Personen):

350 g Neuseelandhirschfilet, 12 Süßkirschen, 500 g Sellerieknolle, 1 L Portwein (rot), 1 Möhre, 2 Schalotten, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Salbei, 1 Lauchstange, Hirschknochen, 1 L Kalbsfond, 1 EL Pimentkörner, 100 ml Erdnussöl, Salz, Pfeffer, 100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Sellerieknolle weich kochen, pürieren und mit Olivenöl und Salz würzen. Die Hirschknochen mit den Kräuterzweigen, dem Gemüse und Pimentkörnern in einem Topf scharf anbraten, mit Portwein und Kalbsfond aufgießen und zwei Stunden köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und nochmals reduzieren, bis sie eine sirupähnliche Konsistenz hat. Die entkernten Kirschen in die Sauce geben. Das Filet in Erdnussöl scharf anbraten und bei 60°C im vorgeheizten Ofen eine Stunde garen lassen.

Anrichten:

Die Selleriemousse als Spiegel auf dem Teller anrichten. Darauf das Hirschfilet platzieren. Mit Sauce beträufeln und mit frischen Kirschen garnieren.