

Kotelette vom heimischen Hirsch mit Kastanienkruste



4 Personen



30 Minuten



HOBBY-MEISTERKOCH-LEVEL

ZUTATEN

FÜR DIE KASTANIENKRUSTE

1 Scheibe Toastbrot

75 g Kastanien, gegart & geschält

50 g Butter

Salz & Pfeffer

FÜR DAS HIRSCH-KOTELETTE

4 Hirschkotelette á 160 g

30 g Butterschmalz

2 Rosmarinzweige

1 Thymianzweig

Salz & Pfeffer

2 Knoblauchzehen

PASST ZU

Selleriepüree, Portwein-Brombeeren, Kohlsprossenblätter

ZUBEREITUNG

1. Toastbrot würfeln und mit den Kastanien in einer Küchenmaschine fein mahlen.
2. Butter schaumig schlagen, Kastanien-Toastbrot-Mischung unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ofen auf 150°C vorheizen.
4. Hirschkotelette mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten.
5. Kotelettes auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im heißen Ofen ca. 10 Minuten garen.

Kotelette vom heimischen Hirsch mit Kastanienkruste



ZUBEREITUNG

6. Anschließend Hirschfleisch gleichmäßig etwa 5 mm dick mit Kastanienmassage bestreichen und unter dem Backofengrill goldbraun überbacken.
7. Das Fleisch anschließend etwas ruhen lassen und mit den gewünschten Beilagen servieren.

Küchengheimnis

Formen Sie die Kastanienkruste zu kleinen Kügelchen, welche sie mit den Handflächen glattdrücken und so auf das Fleisch legen. Fazit: eine gleichmäßige Kruste.