

Schweizer **LandLiebeTV** *Rezept*

Hirschentrecôte mit Kürbisspaghetti und Apfelkompott

4 Personen

Hirschentrecôte

- 2 Scheiben altes Brot • 2 Stk. Hirschentrecôte (ca. 200g pro Stück) • 50g Butter • 1 Handvoll Perlzwiebeln • ½ TL Wacholderbeeren • 1 Zweig Thymian • 1 Knoblauchzehe

Brot ohne Rinde in kleine Würfel schneiden. Hirschsteaks 2h vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Salzen und in einer heissen Bratpfanne mit etwas Fettstoff von allen Seiten ca. 1 Minute anbraten. Fleisch auf ein Backofengitter geben und bei 100°C ruhen lassen. (Blutig 48°C - 56°C auf den Punkt). In der gleichen Pfanne die Hälfte des Butter zergehen lassen und Wacholderbeeren, halbierte Perlzwiebeln und Brotwürfel dazu geben. Brotwürfel knusprig und Perlzwiebeln goldbraun braten und danach mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und den Rest der Butter mit Thymian und Knoblauch dazugebe. Fleisch vor dem Servieren in der heissen und schäumenden Butter wenden und servieren. Tipp: Am Ende eine Prise von der McCormick Gourmet Pfeffer Mühle dazu geben.

Kürbisspaghetti und Püree

- 1 Stk. Butternuss-Kürbis • 2 EL Kürbiskernöl • 1 Handvoll geröstete Kürbiskerne • etwas Fettstoff zum anbraten • 1 Zweig Thymian • 1 EL Butter • 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe
- 1 Schluck Weisswein • 2 dl Hühnerbouillon • Salz & Pfeffer • 1 Messerspitze Korianderkörner Pulver

Die Schale des Kürbis entfernen, mit einem Spaghetti Sparschäler ca. 2cm rund um abschälen. Kürbisspaghetti bei Seite legen und restlicher Kürbis klein schneiden. Mit Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Hühnerbouillon ablöschen. Nach dem Weichkochen sicherstellen dass die Flüssigkeit auf 1/3 reduziert ist und mit einem Stabmixer fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Kürbisspaghetti in einer Bratpfanne mit etwas Fettstoff scharf anbraten, etwas Thymian beifügen und mit Salz, Pfeffer und Kürbiskernöl abschmecken.

Apfelkompott

- 1 EL Zucker • 2 dl Weisswein • 1 Vanillestange • 3 Stk. Apfel Gala
- 1 Spritzer Zitronensaft • 1 Prise Salz

Zucker karamellisieren und mit Weisswein ablöschen und etwas ein reduzieren lassen, Vanillestange halbieren und beifügen. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazu geben. Ein Spritzer Zitronensaft und einmal aufkochen. Bei Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Tipp: Das Kompott hält sich gut verschlossen mindestens eine Woche im Kühlschrank.

Joghurt Sauce

- 4 Scheiben Bratspeck • Kerbel

Bratspeck fein schneiden und in einer Bratpfanne knusprig braten, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Kerbel Zupfen und ausgarnieren.