

Schweizer **LandLiebeTV** *Rezept*

Hirschgeschnetzeltes mit Gin, Serviettenknödel und Rosenkohlmousse

**150 g Rosenkohl
2,5 dl Rahm
2 Blatt Gelatine**

**5 Brötchen vom Vortag
3 dl Milch
1 Zwiebel
1 EL Butter
3 Eier
½ Bund Peterli
Salz, Pfeffer
Muskat**

Butter zum Anbraten

**4 Hirschnitzel zu ca. 150 g
1 EL Rapsöl
2 EL Gin
1 dl Wildjus (Fertigprodukt aus dem Glas)
1 dl Rahm
1 Apfel
2 EL Granatapfel oder Quittengelée**

Rosenkohl vierteln und 15 Min. in Salzwasser garen, grob pürieren, erkalten.
Rahm aufschlagen, Gelatine auflösen und darunter ziehen, mit Rosenkohl mischen.
1 Std. kaltstellen. Nocken abstechen.

Brötchen würfeln, in warmer Milch 20 Min. einweichen.

Zwiebel hacken, in Butter andünsten, auskühlen lassen, mit Eier und Peterli zur Masse geben, würzen, mischen, 20 Min. ziehen lassen.

Auf Küchentuch oder Klarsichtfolie geben und eine Rolle formen, Enden zubinden.

In Salzwasser 30 Min. garen. In 2 cm Scheiben schneiden und in Butter beidseitig goldgelb braten.

Hirschnitzel in Streifen schneiden, in Rapsöl braten, mit Gin flambieren, Wildjus und Rahm dazugeben, 4 Min. köcheln.

Apfel garen und in der Mitte die Mulde mit Quittengelée füllen. Hirschgeschnetzeltes abschmecken mit gegartem Apfel und Rosenkohlmousse servieren.