



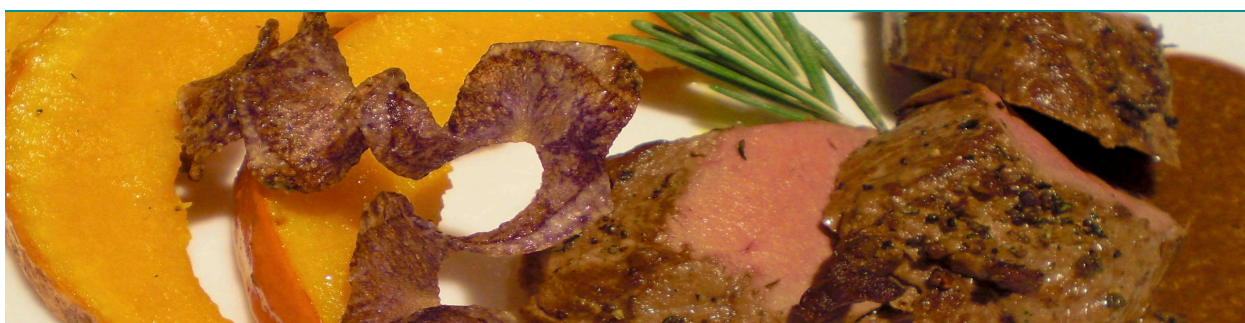
FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept des Monats Oktober 2009

Filet vom Sikahirsch auf geschmorten Kürbisspalten

Von Küchenchef Oliver Firla vom Historischem Gasthaus HADDEBY



Zubereitung:

Hirschrücken:

Backofen auf 130 Grad vorheizen. Hirschfilets abbrausen, trockentupfen. Salzen, pfeffern und rundum zusammen mit Rosmarin und Thymian und angedrückten Wacholderbeeren scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, in eine ofenfeste Form setzen und im Ofen in 15 Minuten fertig garen.

Bratenansatz in der Pfanne mit Madeira und Cognac ablöschen. Wildfond dazu gießen, etwas einkochen lassen.

Soße mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbisspalten:

Für die geschmorten Kürbisspalten

Kürbisspalten in ein tiefes Backblech legen mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, Öl und Orangensaft darüber träufeln, Chilis halbieren und Ingwer in Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen andrücken und alles auf die Kürbisspalten verteilen.

Kürbis zugedeckt 35 -40 Minuten bei 180 Grad schmoren

Anrichten

Das Hirschfilet aufschneiden und die geschmorten Kürbisspalten schräg übereinander legen, zum Schluss die Soße mit Butter aufschlagen und übers Fleisch geben.

Das Gasthaus Haddeby am Ostseefjord Schlei wünscht Ihnen Guten Appetit !

Zutaten 4 Personen

Geltinger Sikahirsch

600g Hirschrücken

Pfeffer, je 2 Rosmarin- und Thymianzweige

ca.6 Wacholderbeeren

50ml Madeira

50 ml Cognac

200 ml Wildfond

1 TL Speisestärke

Kürbisspalten

1 Kg Hokkaido Kürbis

Salz, Pfeffer

1-2 EL brauner Zucker

4 EL Rapsöl

1 Orange (unbehandelt)

2 rote Chilischoten

50g frischer Ingwer

3 Knoblauchzehen

Weinempfehlung:

Juliuspital 2008 er

Cuvée rot, trocken

Franken, ökologischer

Anbau