



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Januar 2011

Sauerfleisch von Frischling und Damhirsch

mit Wintersalat, Kronsbeeren-Meerrettich-Creme Fraiche und Röstkartoffeln

von Küchenchef Carsten Ott, Antik-Hof Bisse



Vorbereitung

Für den Sud alle Zutaten miteinander vermischen. Das Fleisch darin mindestens 24 Stunden einlegen und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zubereitung

Den Fond durch ein Sieb geben und mit dem Fleisch zum Kochen bringen. Sobald das Fleisch gar ist, aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen. Den Fond durch ein Haarsieb (oder ein Sieb mit Küchenhandtuch) passieren und erneut erhitzen. Mit Aspikpulver (32 Gramm auf 1 Liter Flüssigkeit) binden. Das ausgekühlte Fleisch in dickere Scheiben schneiden und fächerförmig auf einem tiefen Blech auslegen. Die Gewürze (Nelke, Wacholder, Lorbeerblatt) über das Fleisch verteilen und mit dem heißen Fond übergießen. Erkalten lassen.

Für die Creme Fraiche die frischen Kronsbeeren mit Zucker zu einem Kompott kochen, abkühlen lassen. Dann alle weiteren Zutaten miteinander zu einer cremigen Sauce verrühren und die nur noch lauwarmen Kronsbeeren unterheben. Für den Wintersalat Rotkohl, Spitzkohl, Steckrübe, Sellerie, Möhre und Apfel in feine Stifte raspeln, dazu eine Vinaigrette aus Nussöl, Balsamico Bianco, Salz, Pfeffer, Zucker und gehackten Walnüssen herstellen.

...weiter auf Seite 2

Zutaten für 6-8 Personen

1250g Nacken, Blatt oder Keule vom Damhirsch ohne Knochen, 1250g Nacken, Blatt oder Keule vom Wildschwein ohne Knochen

Für den Sud

3ltr Wasser
1ltr Essig 10%ig
100g Salz
100g Zucker
1St Gemüsezwiebel
3g Nelken
3g Wacholderbeeren
5St Lorbeerblatt
2 Zweige Rosmarin
5 Stiele Thymian

Für die kalte Meerrettichsauce

50g Geschlagene Sahne
150g Creme Fraiche
200g Meerrettich
(aus dem Glas)
1Pk frische Kronsbeeren
(alternativ Preiselbeer-
konfitüre aus dem Glas)
Zucker

Anrichten

Auf einen Essteller ein Feldsalat-Nest legen, darauf die geraspelten Gemüsestreifen und alles mit einem Esslöffel Vinaigrette überziehen. Das kalte Sauerfleisch als Scheibe mit dem Gelee anlegen. Dazu reichen Sie die kalte Kronsbeeren-Meerrettichsauce und leckere knusprige Bratkartoffeln.

Küchenchef Carsten Ott, Antik-Hof Bisse