

Gourmetrestaurant Schlossberg Hotel Sackmann

Murgtalstrasse 602
D-72270 Baiersbronn
www.hotel-sackmann.de



Rezepte



Hirschrücken im Reiscrêpe

Zutaten Hirschrücken:

1 kg Hirschkalbsrücken (mit Knochen) = 0,5 kg Hirschrückenfilet
500 g gewürfelte Steinpilze
200 g Kalbfleisch (ohne Fett und Sehnen)
150 g flüssige Sahne
Pfeffer
Salz
Muskat
Cognac
Portwein
Olivenöl
Butter
Kräuteröl
Wacholderbeeren
1 Schale einer Limone

Zutaten Reiscrêpe:

50 g Mehl
50 g Reismehl
180 ml Milch
70ml Wasser
1 Prise Salz
3 Eier
1 Eigelb
25 g braune Butter
1 Msp Nelkenpfeffer
1 Msp Zitronenschale
5 Wacholderbeeren zu Pulver zerdrückt
Pfeffer aus der Mühle
30 g Butter zum Ausbacken.

Zubereitung Hirschrücken:

Hirschrücken auslösen, parieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Pilze putzen, waschen, würfeln und in einer heissen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kräuteröl würzen, auf eine Platte geben und kalt stellen. Das Kalbfleisch mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Sahne zugeben und auf Eis kalt stellen. In einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. 3/4 der Farce mit den grossen, 1/4 der Farce mit den kleinen Pilzwürfeln vermengen. Mit etwas Cognac, Portwein, Wacholderpulver und geriebener Limonenschale abschmecken.

Von den Crêpeszutaten einen glatten Teig rühren und zugedeckt mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Crêpe dünn und in einer grossen Pfanne ausbacken, sodass man ein Quadrat von 20x25 cm herausschneiden kann.

Den Crêpe mit der groben Farce ca. 1 cm hoch zu 2/3 bestreichen. Das gewürzte Hirschrückenfilet auflegen und gleichmässig einrollen. Diese Rolle auf eine gebutterte Alufolie geben, erneut glatt einrollen und festdrehen. In 75° C heissem Wasser etwa 18-20 Minuten pochieren. (Nadelprobe)