

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



An Bolla Fleisch vom Hirsch für 4 Lüüt **(Hirschsteak für 4 Personen)**

- 800g Hirschrücken
- 3 EL Olivenöl
- Aromaten (2 Thymianzweige, 1 Rosmarinzweig, 1 angedrückte Knoblauchzehe)
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- ¼ l Brühe
- ¼ l Rotwein
- 1/8 l Sahne

- 100g Butter
- 2 EL geriebenes Weißbrot (Brösel)
- 6 EL Kürbiskerne
- 1 TL Wildgewürzmischung
- 1 Schuss Weinbrand
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

- 6 Marillen (Aprikosen)
- 1 EL Weißweinessig
- 3 TL Marillensaft
- 2 EL Zucker
- ½ TL bunte geschrotete Pfefferkörner

- 1 Kopf Romanescu
- 100g Butter

- 1 große Knolle Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 50 ml Weißwein
- ¼ l Sahne
- ¼ l Brühe
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Butter

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Pfeffermarillen: Marillen entsteinen und vierteln, Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Essig und Marillensaft ablöschen, Marillen und bunter geschroteter Pfeffer zugeben und kurz einkochen lassen.

Selleriepüree: Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in Butter glasig schwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Sahne und Brühe aufgießen, dabei kräftig umrühren, damit die Sahne nicht gerinnt. Den Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden, in den Topf geben und leicht salzen. Alles aufkochen lassen und auf kleiner Flamme ca. 45 min. weich kochen – dabei die Flüssigkeit einreduzieren, bis ein dicker Gemüsebrei entsteht – Achtung: nicht anbrennen lassen! Jetzt mit dem Zauberstab fein pürieren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Romanescu in kleine Röschen teilen und ca. 6 Minuten in kochendem Salzwasser garen, danach in kaltem Wasser abschrecken; Butter in einer Pfanne aufschäumen, Romanescu zugeben und auf kleiner Flamme goldbraun schmoren, mit Salz abschmecken.

Kürbiskernkruste: zimmerwarme Butter mit den übrigen Zutaten in der Mulinette grob pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 gleichschwere dicke **Hirschrückensteaks** schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen; in einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Steaks auf beiden Seiten je 1 Minute scharf anbraten, die Aromaten dazugeben und mit der Pfanne ins vorgeheizte Backrohr schieben; bei 80°C ca. 40 Minuten langsam garen, nach halber Garzeit wenden, dann aus der Pfanne nehmen und nochmals kurz ruhen lassen; Für die Soße das Fett aus der Pfanne abgießen, Bratensatz mit Rotwein ablöschen, mit Brühe aufgießen und um die Hälfte einkochen; die Sahne zugeben, die Soße mit Soßenbinder leicht binden, durch ein Sieb passieren und abschmecken.

jetzt die Kürbiskruste gleichmäßig auf den Steaks verteilen und unter dem Backofen-Grill goldbraun überbacken.

Das Selleriepüree in der Tellermitte anrichten, mit der Soße umgießen und die Steaks darauf anrichten. Rundherum abwechselnd Pfeffermarillen und Romanescu-Röschen anrichten.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Zum Hirschsteak servieren wir ein schweres Rotweincuvée:
Bela Rex, Weingut Gesellmann, Mittelburgenland
Vinothekepreis zum Mitnehmen € 35

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

**www.walserstuba.at
info@walserstuba.at**