

Hirschkotelette mit Pilzen gefüllt und Polentaschnitte

HIRSCHKEOTELETTE

4 Stück Hirschkotelette à 140g
Meersalz
Pfeffer
Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNG

Die Koteletts zum Füllen einschneiden, mit Meersalz und Pfeffer würzen und in Olivenöl rosa braten.

PILZFÜLLE

20 g Butter
etwas Olivenöl
1 St. Zwiebel
100g Steinpilze
Meersalz
Pfeffer
Knoblauch
Thymian, Basilikum, Bohnenkraut

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel in Butter und Olivenöl goldgelb andünsten, die gewaschenen und geschnittenen Steinpilze dazugeben. Das Ganze gut durchrösten, mit Schlagobers aufgießen und mit Gewürzen und Kräutern abschmecken. Mit dem Ragout die Koteletts füllen.

POLENTASCHNITTE

3/8 Liter Gemüsesuppe
30 g Butter
150 g Polenta
1 Prise Muskatnuss
etwas Olivenöl zum Anbraten

FÜR DIE FÜLE

4 EL gehackte Walnüsse
1 Ei

ZUBEREITUNG

Gemüsesuppe mit Butter und Muskatnuss zum Kochen bringen, Polenta einrieseln lassen und einmal kurz aufkochen. Den Kochtopf von der Flamme nehmen und ca. 20 min. zum Quellen beiseite stellen. 1 Stück Alufolie auf die Küchenarbeitsplatte legen und die Polentamasse mit einem Messer rechteckig aufstreichen. Mit dem zweiten Stück Folie abdecken und mit einem Nudelholz 0,5 cm dick ausrollen. In zweigleich große Stücke teilen und beide Teile mit verquirltem Ei bestreichen. Auf einen Teil die gehackten Walnüsse aufstreuen, den anderen Teil darüberschlagen, leicht andrücken und mit dem restlichen Ei bestreichen. Anschließend Dreiecke schneiden. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Polentastücke beidseitig ausbraten.

Gasthof
Safran