



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 • 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com • www.vieux-sinzig.com

Hirsch mit Jus von Wildkarottensamen

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 4 Personen

800 g Hirschkalbsrücken oder Hirschkalbsnuss
(aus der Keule)

Butter

100 g Öl

1 EL Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Wildkarottenjus:

frische Wildkarottensamen (Früchte)

100 g Wasser

Butter

¼ l Zitronensaft

125 g Meersalz

1 TL

kleine zarte, frische Wildkarottendolden

Öl zum Frittieren

4 Salz

Karotten, in feine Streifen (Julienne)
geschnitten

halbe Birnen in Eisenkrautessig

200 g erwärmt

4

– Das Hirschfleisch in vier dicke Scheiben (Medaillons) schneiden. In der heißen Butter-Öl-Mischung scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 8 Minuten im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen rosa braten. Warm halten.

– Für den Jus die Wildkarottensamen mit dem Wasser aufkochen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann durchsieben. Den Sud auf 50 ml einkochen. Mit kalten Butterstückchen cremig aufschlagen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

– Für die Garnitur die Wildkarottendolden bei mittlerer Hitze knusprig frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen.

– Als Beilage die Karottenstreifen in etwas Walnussöl dünsten.

– Den Wildkarottenjus als Spiegel auf vier Teller gießen. Die erwärmten Birnenhälften in Fächer schneiden und mit den gedünsteten Karotten auf dem Jus anrichten. Die in jeweils drei Scheiben geschnittenen Hirschmedaillons darauflegen und das Fleisch mit etwas Meersalz bestreuen.

– Mit den Wildkarottendolden garnieren.