



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

Hirschkalbskeule mit Herbstkräuter

Für 4 Personen

600g	Hirschkalbsnuss	Das Fleisch in heißem Öl und Butterschmalz von allen Seiten in einem tiefen Bräter scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter mischen und unter und auf das Fleisch verteilen. Deckel vom Bräter verschließen. Im Backofen 10 Minuten bei 200 grad rosa braten, 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
30g	Butterschmalz	
2El	Sonnenblumenöl	
25g	Kräuter: Beifuß, Schafgarbe, Oregano, getrocknet	
1	Meersalz, Pfeffer Ei	Für die Sauce kleingeschnittenes Gemüse in Butter und Mehl leicht andünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. Den Garsud der Hirschkeule dazugeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sieben. Abschmecken.
250ml	Hirschsauce:	Vor dem Servieren den Hirsch in dünne Scheiben schneiden und mit Sauce servieren. Beilage: Kürbis-Pastis-Pürree.
1	Wildfond	
1	Möhre	
1	Zwiebel	
50ml	Zweig Sellerie	
1 El	Rotwein	
1 Tl.	Butter Mehl	