

Hirschentrecôte provençale mit Dörrpflaumen an Trauben-Chili-Jus mit Rotkraut, gebackenen Birnen und Karotten

| | |
|---------------|--------------------|
| Kategorie | Fleischgerichte |
| Geographisch | nördlich der Alpen |
| Rezept für | 2 Personen |
| Schwierigkeit | Hilfskoch |
| Zubereitung | 60 Minuten |

Dieses opulente Rezept passt prima in die kalte Jahreszeit mit ihren diversen festlichen Anlässen.



Mise en place

1 grosse Karotte
1 halbe Birne "Kaiser Alexander"
Walnussöl
Olivenöl

ca. 250 g Rotkohl
100 g getrocknete Feigen, "Soft-Früchte"
1 weisse Zwiebel

1 EL Butter
1.5 dl Traubensaft
1.5 dl Rotwein
1 TL Milerb-Provence-Mix
1 EL Johannisbeergelee
Salz
schwarzer Pfeffer
1 EL Butter (fakultativ)

400 g Hirschentrecôte
2 EL Traubenkernöl
1 TL Milerb-Provence-Mix
Pfeffer

1 rote Zwiebel, geschält und längs in Streifen geschnitten
100 g getrocknete Pflaumen "Soft-Früchte"
1 dl Portwein
1 Lorbeerblatt
1 EL dunkle Bratensauce
1.5 dl Traubensaft
1 dl Rotwein
1 TL Milerb-Harissa (fakultativ)

Zubereitung

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Karotte schälen und längs in 4 Teile schneiden, die halbe Birne entkernen und ebenfalls längs vierteln. Die Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, die Karotten mit etwas Olivenöl und die Birnen mit etwas Walnussöl beträufeln sowie mit einer Prise Salz und Zucker bestreuen. Ca. 30 - 40 Minuten knackig garen.

Den Rotkohl und die getrockneten Feigen in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Längsstreifen schneiden.

In einem grossen Topf die Zwiebel in der aufschäumenden Butter golden braten, dann den Rotkohl und die Feigen dazugeben. Alles kurz in der Butter garen, dann mit Traubensaft und Rotwein ablöschen sowie Milerb-Provence-Mix und Johannisbeergelee zugeben, salzen und pfeffern. Gut zugedeckt 40 - 60 Minuten weich dünsten. Zwischendurch die Flüssigkeit kontrollieren, eventuell noch etwas Traubensaft zugeben. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen und alles noch einmal etwas einkochen lassen. Eventuell vor dem Anrichten die Butter in Flöckchen schneiden und unterrühren, so wird das Rotkohlgemüse schön geschmeidig glänzt appetitlich. Es schmeckt aber auch sonst ausgezeichnet.

Das Entrecôte im heissen Öl von beiden Seiten ca. 2 - 3 Minuten braten, das Fleisch soll innen noch rosa sein. Nach dem Wenden die gebratene Seite mit Milerb-Provence-Mix bestreichen und pfeffern. Kurz vor Ende der Garzeit auch die zweite Seite bestreichen und pfeffern, dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und am Herdrand warm halten.

Die Zwiebelstreifen in der Fleischpfanne anbraten, die Pflaumen begeben. Alles mit dem Portwein ablöschen, anschliessend Lorbeerblatt, Bratensauce, Traubensaft, Rotwein und - wenn man es süss-scharf mag - Milerb-Harissa zugeben und alles sirupartig einkochen lassen.

Die Hirschentrecôtes lamellenartig aufschneiden und auf einem Bett mit Rotkohl anrichten. Mit der Zwiebel-Pflaumensauce umgiessen und alles mit den Karotten- und Birnenstreifen dekorieren.

