

# Hirsch-Entrecôte

in Pistazienkruste mit Wildjus



## Zutaten für 4 Personen

### Fleisch:

- 600 g Hirsch-Entrecôte
- 100 g ungesalzene, geschälte Pistazien
- 2 kg Wildknochen
- 500 g Gehacktes vom Wild
- 2 Rüebli
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 2 Schalotten
- 2 Petersilienstängel
- 100 ml Traubenkernöl
- ½ Flasche roter Burgunder
- 2 Liter Rindsbouillon oder Kalbsfond
- 5 weisse Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Thymian, die Blättchen davon
- 2 Salbeiblätter
- 1 Lorbeerblatt
- Johannisbeer-Gelée

### Rotkohl:

- 600 g Rotkohl (Blaukraut)
- 1 Apfel
- 1 grosse Zwiebel
- 50 g Butter
- 1 Schuss alter Rotweinessig

## Zubereitung

**Wildjus:** Knochen vom Metzger klein hacken lassen. Gemüse rüsten und in grobe Würfel schneiden.

Knochen und gehacktes Wild in Öl goldbraun anbraten, Gemüse 5 Minuten mitdünsten. Fett abschöpfen und mit dem Wein ablöschen, etwas einreduzieren lassen, allenfalls nochmals Fett abschöpfen. Leicht salzen und Rindsbouillon sowie alle Gewürze und Petersilienstängel zugeben. 3 Stunden köcheln lassen, öfters Schaum abschöpfen. Danach durch ein Tuch passieren.

Für die Wildsauce 700 ml Wildfond auf 100 ml einköcheln lassen und 1 Esslöffel Johannisbeer-Gelée einrühren. Abschmecken, allenfalls noch einen Schuss Rotwein zugeben.

Steamer auf 80 °C und 100% Dampf einstellen.

**Hirsch-Entrecôte:** Das Hirsch-Entrecôte fest, mindestens zehnmal, mit Klarsichtfolie umwickeln, dabei links und rechts fest zudrehen. Es sollen perfekt runde Rollen entstehen. Enden verknoten und in den Steamer legen oder an den Rost hängen. Nach 15 Minuten Kerntemperatur prüfen, sie sollte zirka 58 °C betragen.

In der Zwischenzeit Pistazien im Blender fein mahlen.

Fleisch herausnehmen, auswickeln und in heisser Butter ringsum braun anbraten, salzen und pfeffern. 5 Minuten an der Wärme stehen lassen, danach im Pistazienmehl wenden.

**Rotkohl:** Kohl sorgfältig rüsten, äussere Blätter und dicke Blattrippen wegschneiden. Die Blätter in Streifen von 3x0.5 cm schneiden.

Apfel schälen und entkernen, in sehr feine Scheiben schneiden. Zwiebel hacken.

Butter in einem Schmortopf bei milder Hitze schmelzen und gleichzeitig die gehackten Zwiebeln zufügen. Einige Minuten dünsten, dann den Kohl zugeben.

Einige Minuten unter häufigem Rühren dünsten, bis das Gemüse zusammengefallen ist. Mit dem Rotweinessig ablöschen und bis auf halbe Höhe mit Wasser auffüllen.

Die Apfelscheiben zugeben, salzen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

30 Minuten zugedeckt ganz leise vor sich hin köcheln lassen, abschmecken.

**Fertigstellen:** Fleisch aufschneiden, mit der Sauce und dem Rotkraut anrichten.