

Hirsch-Entrecôte "Whisky" mit Wildreis und Bohnenbündel

Zutaten für 10 Personen

1,8 kg Hirsch-Entrecôte
1 dl Whisky
30 g Butter
30 g Mehl
3 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Die Hirsch-Entrecôtes würzen. Pfanne erhitzen, Butter begeben und die Entrecôtes auf mittlerer Flamme beidseitig ca. 3Min. anbraten, mit etwas Whisky ablöschen und flambieren. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen..

Mehl in dem Bratensatz anrösten und mit dem Rest Whisky und dem Rahm ablöschen und sämig kochen.

Wer das Hirsch-Entrecôte durch gebraten will, muss es etwa 3 Min länger auf beiden Seiten anbraten. Das Hirsch-Entrecôte muss schon etwa 2-3 cm dick sein, ansonsten verkürzt sich die Anbratzeit.

Wildreis

50 g Butter
1 gehackte Zwiebel
500 g Wildreis Mischung
2 dl Weisswein
1 lt Gemüsebouillon
Lorbeerblatt
Salz/Pfeffer

Butter in der Pfanne erhitzen, gehackte Zwiebeln andünsten, Reis begeben und mitdünsten, bis er glasig ist. Mit den Weisswein und der Gemüsebouillon ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 Min. zugedeckt köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Bohnenbündel

1 kg grüne, frische Bohnen
10 Tranchen Kochspeck
1 gehackte Zwiebel
etwas Knoblauch
2 dl Gemüsebouillon
Bohnenkraut

Bohnen blanchieren, abkühlen.

Specktranchen kurz anbraten und auslegen.

Portionengerechte Menge Bohnen auf den Speck legen und einrollen. Die Enden der Bohnen ablängen und die Bündel in eine feuerfeste Form legen. Zwiebeln, Knoblauch, Bouillon, Bohnenkraut

Begeben und im Ofen bei ca. 150°C zugedeckt dünsten (ca. 20 Minuten).