



ZUTATEN

(4–6 Portionen)

Hirschrücken „Wellington“

1 kg Hirschrücken
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 2 EL Olivenöl
 1 Zwiebel
 ½ Bund Petersilie
 ½ kg Eierschwammerl
 100 g Frühstücksspeck
 1 Packung Blätterteig
 1 Ei zum Bestreichen

Portweinsafterl

3 EL Zucker
 ¼ l Portwein
 ¼ l Rotwein
 3 EL Balsamico-Essig
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle

Erdäpfelgratin

Sonnenblumenöl
 1 kg speckige Erdäpfel
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 1 Muskatnuss
 ¼ l Schlagobers

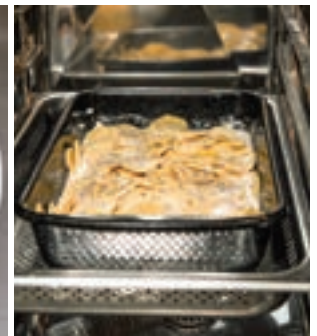
Kohlsprossen

½ kg Kohlsprossen
 Salz
 3 EL Butter
 4 EL Semmelbrösel



Die besten Leserrezepte: 4 Hirschrücken „Wellington“

REZEPT VON GERDA KRONABETTER, NACHGEKOCHT VON ALOIS NEUMAYER



Zubereitung

Hirschrücken „Wellington“: Den Hirschrücken zuputzen, von Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Hirschrücken darin anbraten, aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken. Die Eierschwammerl putzen und feinblättrig schneiden. Den Speck in einer Pfanne anbraten, die gehackte Zwiebel darin anschwitzen, Eierschwammerl dazugeben und rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Die Hälfte der Pilzmischung auf den ausgerollten Blätterteig geben, den Hirschrücken darauflegen, mit der restlichen Pilzmischung bedecken und einen Strudel daraus formen. Diesen mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen

und kleine Löcher hineinstecken, damit der Dampf entweichen kann. Den Strudel mit dem verquirlten Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C eine Dreiviertelstunde backen.

Portweinsafterl: Den Zucker karamellisieren, mit Portwein, Rotwein und Balsamico-Essig ablöschen, sirupartig einkochen lassen und abschmecken.

Erdäpfelgratin: Eine Backform mit Sonnenblumenöl einfetten. Die Erdäpfel schälen, blättrig schneiden, in die Form legen, würzen, das Schlagobers darübergießen und bei 180°C für eine Dreiviertelstunde im Backrohr backen.

Kohlsprossen: Die Kohlsprossen putzen, in Salzwasser kochen, abseihen und in Butterbröseln kurz rösten.

Serviervorschlag: Den Strudel in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf einen Teller legen, Erdäpfelgratin und Kohlsprossen dazugeben und mit dem Portweinsafterl garnieren.



Schritt-für-Schritt-Anleitung auf unserer Website: www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und einen Videoclip finden Sie in der WEIDWERK-App!