

Hirsch-Entrecôtes mit Hagebutten-Butter

Niedergarmethode

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Niedergaren: ca. 50 Min.

4 Hirsch-Entrecôtes (je ca. 150 g)

Hagebutten-Butter

60 g Butter, weich

40 g Crème fraîche

2 Esslöffel Hagebuttenkonfitüre, warm in einer Schüssel gut verrühren

1 Teelöffel Gin

1 Esslöffel Pfefferminzblätter, fein geschnitten begeben

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

würzen, Butter in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16 mm Ø) geben, Rosetten (ca. 2 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen (kleines Foto), ca. 30 Min. im Tiefkühler fest werden lassen, ca. 10 Min. vor dem Servieren herausnehmen

Vorbereiten: Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Öl zum Anbraten in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, Hitze reduzieren

1 Esslöffel Gin begeben, Fleisch darin wenden, ca. 1 Min. weiterbraten

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle würzen, auf die vorgewärmte Platte legen

Niedergaren: ca. 50 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Die Hirsch-Entrecôtes können anschliessend bei 60 Grad bis zu 30 Min. warm gehalten werden.

Servieren: Fleisch auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Hagebutten-Butter dazu servieren.

Pro Person: 24 g Fett, 32 g Eiweiss, 19 g Kohlenhydrate, 1825 kJ (436 kcal)



Mit einem Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16 mm Ø) Rosetten (ca. 2 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.