Hirsch-Entrecôte mit Balsamico

Felix Seiler, Küchenchef
Château Jasper, Jasper, Kanada
dg: ssg

Ein originelles, vielschichtiges Gericht mit hervorragenden Zutaten.

4 Personen

6 Knobli, zerdrückt
halber TL Cayenne
1 TL Zimt, gemahlen
2 EL Olivenöl
4 Hirsch-Entrecôtes à 180 g
3 Wirsingblätter
75 g Rüebli, in „Brunoise" geschnitten
75 g Lauch, in „Brunoise" geschnitten
75 g Sellerie, in „Brunoise" geschnitten
2 grosse Süsskartoffeln, geschält
180 Speck, geräuchert
45 g Zucker
1.4 dl Portwein
250 g Wildjus
1 Rosmarinzweig
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 EL Balsamico TRADIZIONALE „Ciliegio„ 12-jährig
Salz & Pfeffer
140 g Kirschen, getrocknet
Öl zum frittieren
75 g Eierschwämme, klein
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
Rosmarinzweige für Garnitur

Vorbereiten
Knobli, Cayenne, Zimt mit 2 EL Olivenöl mischen und die Entrecôtes für min. 6 Stunden - wenn möglich über Nacht - marinieren. Die Entrecôtes herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen.

Wirsingblätter in 2 cm-Streifen schneiden, mit Rüebli-, Lauch-, Sellerie-Brunoise „al dente“ blanchieren. Abtropfen, beiseitestellen.
Speck in dünne Stäbchen schneiden, drei Minuten blanchieren, abtropfen, beiseitestellen.
Den Zucker in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Mit Portwein ablöschen, zur Hälfte reduzieren. Wildjus, Rosmarin, Wacholder, Lorbeer beigeben und nochmals zur Hälfte reduzieren. Mit Balsamico TRADIZIONALE, Salz & Pfeffer würzen.
Die Kirschen 5 Minuten in heissem Wasser aufquellen lassen, abtropfen und der Sauce zufügen. Sauce warmstellen.
Die Süsskartoffeln auf der Mandoline sehr dünn hobeln und in heissem Öl 2 bis 3 Minuten frittieren. Auf Küchencrepp abtrocknen und warmstellen.
Die Entrecôte auf beiden Seiten drei Minuten grillieren, warmstellen.
Eierschwämme, Gemüse und Speck in 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter braten, mit Salz & Pfeffer abschmecken.
Zum Servieren das Gemüse in der Tellermitte anrichten. Jedes Entrecôte in fünf Streifen schneiden und auf das Gemüse legen. Das Fleisch mit ein wenig Sauce nappieren. Den Rest der Sauce in einer Saucière servieren.
Die „Kartoffelchips“ beilegen, salzen und mit einem Rosmarinzweig garnieren.
Guten Appetit!

Weinempfehlung
Château Cadet Piola, Saint-Emilion. Er ist so gut wie sein Etikett verspricht.