

Hirsch-Entrecôte mit Rösti und Zwetschgen

Hirsch-Entrecôte mit Rösti und Zwetschgen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Menu: [26.10.2022](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Zutaten:

für 4 Personen

800 g Hirsch-Entrecôte am Stück

Öl zum Anbraten

0.75 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 TL Bratbutter

300 g Zwetschgen entsteint, geviertelt

1 TL Zucker

1 dl Rotwein (z. B. Châteauneuf-du-Pape)

2 dl Wildfond oder Fleischbouillon

1 Sternanis

1 TL Butter, weich

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

800 g Gschwellti (fest kochende Sorte), geschält

50 g rote Schalotten, in feinen Ringen

wenig Muskat

0.5 TL Salz

wenig Pfeffer

Bratbutter zum Braten

Und so wirds gemacht:

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bratgeschirr in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, ins heisse Bratgeschirr legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. (Braten im Ofen: ca. 12 Min.)

2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min. braten, herausnehmen.

3. Wein, Fond und Sternanis in dieselbe Pfanne geben, Flüssigkeit ca. auf die Hälfte einkochen. Sternanis herausnehmen. Butter und Mehl mischen, portionenweise darunterrühren, ca. 2 Min. kochen. Zwetschgen begeben, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, Sauce würzen.

4. Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Schalotten begeben, würzen, mischen.

5. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelmischung begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti in 4 Portionen teilen, zu kleinen Kuchen formen (siehe «Gewusst wie»), offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun braten. Rösti wenden, wenig Bratbutter in die Pfanne geben, offen ca. 10 Min. fertig braten.

Braten: ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen (à point). Anschliessend ca. 10 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ruhen lassen. Fleisch tranchieren, mit der Sauce anrichten.

Hirsch-Entrecôte mit Rösti und Zwetschgen

Lässt sich vorbereiten: Sauce 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kartoffelmasse ca. 3 Std. im Voraus mischen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Gewusst wie: Die Rösti lässt sich einfach mit einem Ausstechring von ca. 10cmØ zu Portionen formen.