

Hirsch-Entrecôte an Portweinschalotten



Menge
Für 4 Personen

STEP 1 Hirsch-Entrecôte in einer grossen Bratpfanne in heissem Öl auf jeder Seite 1–2 Minuten anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Stunden bei 80°C mit Rosmarin niedergaren.

STEP 2 Schalotten je nach Grösse halbieren oder ganz lassen. In wenig Öl andünsten. Mit Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Thymian und Lorbeerblatt dazugeben. Mit Port- und Rotwein ablöschen. Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Kräuter entfernen. Butter nach und nach unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten, aber nicht mehr kochen.

STEP 3 Für die Spätzli Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Milch und Wasser vermischen und dazugiessen. Mit einer Kelle anrühren. Eier verquirlen und begeben. Teig weiterschlagen, bis er Blasen wirft und schwer von der Kelle reisst. Ca. 30 Minuten ruhen lassen. Reichlich Wasser aufkochen, salzen. Teig portionenweise auf ein kalt abgespültes Brettchen geben. Mit einem nassen Teighorn oder Spachtel in feinen Streifen ins Wasser schaben. Aufkochen. Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

STEP 4 Entrecôte in feine Scheiben schneiden und mit den Portweinschalotten und den Spätzli anrichten. Etwas von der eingekochten Flüssigkeit über die Spätzli giessen und servieren.

Zutaten

- Fürs Entrecôte und die Schalotten
- 450g Schalotten
 - 3 EL Olivenöl
 - 1 EL Zucker
 - 1 Zweig Thymian
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1,5dl roter Portwein, z. B. Tawny Port
 - 2,5dl halbtrockener Rotwein, z. B. Beaujolais-Villages
 - 50g Butter, eiskalt
 - Salz, Pfeffer
 - 1kg Hirsch-Entrecôte
 - 2 Zweige Rosmarin
- Für die Spätzli
- 450g Chnöpflmehl
 - 1TL Salz, ca. 12g
 - 1dl Milch
 - 1dl Wasser
 - 4 Eier



Hinweis

Ein traditionelles Herbstgericht.



Rezept von
OLIVIER NEIDHART