



Hirschmedaillons mit
Kirsch-Rotweinsauce,
Pastinakenpüree
und Rosenkohl

Hirschmedaillons mit Kirsch- Rotweinsauce

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

20 Portionen

| | | | |
|--------|------------------------|---------|-------------------------------------|
| | Hirschmedaillons | 20 | Hirschmedaillons (je ca. 150 – 200) |
| 10 EL | Olivenöl | 10 EL | Butter |
| 12 | frische Rosmarinzweige | 12 | Knoblauchzehen |
| | Kirsch-Rotweinsauce | 1,25 kg | Kirschen, entsteint |
| 500 ml | Rotwein | 250 ml | Portwein |
| 100 EL | Zucker | | Pastinakenpüree |
| 2,5 kg | Pastinaken | 10 EL | Butter |
| 500 ml | Sahne | | Salz und Pfeffer, Muskatnuss |
| | Rosenkohl | 2,5 kg | Rosenkohl |
| 5 EL | Olivenöl | | |

Zubereitung

1. Pastinaken schälen und in Stücke schneiden. In Salzwasser kochen, bis sie weich sind.
2. Abgießen und mit Butter, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem feinen Püree verarbeiten.
3. Rosenkohl putzen und halbieren.
4. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Hirschmedaillons trocken tupfen, salzen und pfeffern.
6. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten je 2 – 3 Minuten anbraten.
7. Butter, Rosmarin und zerdrückten Knoblauch hinzufügen und die Medaillons darin schwenken, während sie braten. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
8. Für die Sauce die Kirschen mit dem Saft, dem Rotwein, dem Portwein und Zucker in die Topf geben und zum Kochen bringen.
9. Etwa 20 – 30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Hirschmedaillons auf dem Pastinakenpüree anrichten. Die Kirsch-Rotweinsauce darüber träufeln und den Rosenkohl dazu servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest

du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Hirschmedaillons mit Kirsch-Rotweinsauce

Stand 17.11.2023