

Rezept des Monats

Foto: Gabriele Schulte-Kemper

Stefan Bertelwick vom Gasthof Berger empfiehlt als Rezept des Monats Medaillon vom Hirsch unter der Majoranhaube mit Selleriepüree, Pfifferlingsspitzkohl und Merlotreduktion

Stefan Bertelwick vom Gasthof Berger empfiehlt passend zum Start in den Herbst ein Wildrezept der Extraklasse. „Das Wild kommt dabei aus heimischen Wäldern“, sagt der Gastronom, der auf Regionalität viel Wert legt. Ab sofort steht das Rezept des Monats auch auf der Karte des Gasthof Berger.

Und übrigens – vom 23. September bis zum 12. Oktober lädt der Gasthof Berger zu seinen „Bajuwarischen Wochen“ ein und bringt dabei feinste bayrische Spezialitäten auf den Tisch. Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Platz!

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe halbieren und damit eine kleine Schüssel ausreiben. Die weiche Butter hineingeben und etwas aufschlagen. Brösel, Eigelb, Majoran und eine Prise Salz unterrühren. Buttermasse auf ein Stück Folie geben und zu einer

Anzeige

„Schmeckt Dir Dein Kaffee?“ –
„Nicht die Bohne!“

- RÖSTMANUFAKTUR
- KAFFEESCHULUNGEN
- KAFFEEMASCHINENVERLEIH
- BARISTASERVICE & ZUBEHÖR



Pfälzer Straße 80 · 46145 Oberhausen · Fon: +49 (0) 208 - 941 492-10
Mail: espresso@mahlgrad.com · www.mahlgrad.com

Zutaten:

(Rezept für 4 Personen)

4 Medaillons vom Hirschrücken oder Hirschfilet (ca. 180g)

150g weiche Butter
60g Semmelbrösel
2 Eigelbe
30g frisch gekackter Majoran (ersatzweise Thymian)
1 Zehe Knoblauch
etwas Salz

1 Kopf Sellerie geschält & gewürfelt (ca. 800g)
100g Butter
1 El Crème fraîche
Salz
Muskat

3 Schalotten fein gewürfelt
2 EL Zucker
300 ml Merlot
2 El Rotweinessig
300 ml roter Portwein
150 ml Wildfond oder Demi Glace
Zweige vom Majoran
60 g kalte Butter gewürfelt

1 Kopf Spitzkohl
300 g Pfifferlinge
1 Schalotte
2 Scheiben Speck
2 El Butter
1 El Crème fraîche
Salz
Muskat



Foto: Gabriele Schulte-Kemper

Stefan Bertelwick vom Gasthof Berger empfiehlt für den September Hirschfilet mit Pfifferlingsspitzkohl.

Rolle mit etwa 5 cm Durchmesser formen und wie ein Bonbon verschließen, danach kalt stellen.

Selleriewürfel in einen Topf geben, knapp mit Salzwasser bedecken und so lange köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Wasser abgießen, etwas ausdampfen lassen, dann Butter und Crème fraîche hinzugeben, alles fein pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Sauce die Schalottenwürfel mit dem Zucker in einem Stieltopf

braun karamellisieren lassen, mit dem Merlot und dem Essig ablöschen, die Majoranzweige einlegen und alles um die Hälfte reduzieren. Dann den Portwein hinzu geben und wiederum um die Hälfte reduzieren lassen. Schließlich den Wildfond (Demiglace) hinzufügen, um die Hälfte einkochen lassen, vom Herd nehmen, warm stellen und kurz vor dem Servieren Majoranzweige entfernen. Unter ständigem Rühren die kalten Butterwürfel hinzugeben.

Für das Gemüse die Schalotte und den Speck würfeln, mit etwas Öl in einer heißen Pfanne andünsten, Hitze erhöhen und gewaschene Pfifferlinge hinzugeben, zwei Minuten braten, dann den in feine Streifen geschnittenen Spitzkohl hinzugeben. Unter mehrfachem Wenden bissfest garen, den entstandenen Saft mit Butter und Crème fraîche binden und abschmecken.

Die Hirschmedaillons würzen, in einer heißen Pfanne von beiden Seiten braun anbraten. Ofen auf 140° (Umluft) vorheizen und die Medaillons darin ca. 10 Minuten garen. Idealerweise misst man mit



Foto: Gabriele Schulte-Kemper

einem Fleischthermometer bis eine Kerntemperatur von 54° erreicht ist. Medaillons aus dem Ofen nehmen, im Ofen den Oberhitzen Grill anstellen. Die Butterrolle aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen, kleine Taler davon herunterschneiden und die Hirschmedaillons damit dachziegelartig belegen und dann im Ofen goldbraun gratinieren. Anschließend mit dem Gemüse und dem Püree auf einem Teller anrichten und mit der Sauce umgießen.

„Zu diesem Essen empfehle ich einen 2012-er Merlot »S« vom Weingut Spiess in Bechtheim“, sagt Chefkoch Stefan Bertelwick.

Guten Appetit wünschen Ihnen Stefan Bertelwick und das Team vom Gasthof Berger

Anzeige

Berger
Gastlichkeit seit 1887

Gasthof Berger

Stefan Bertelwick & Team
Schlossgasse 35
46244 Bottrop-Feldhausen
Telefon: 0 20 45 / 26 68

www.gasthof-berger.de

„Der Herbst bei Berger“

Bajuwarische Wochen
vom 23. September bis
12. Oktober

Stollen Dresdner Art
ab 24. Oktober

Gänseessen
nach Voranmeldung
ab 1. November

