

HIRSGESCHNETZELTES MIT MAKKARONI UND BELPER KNOLLE, PORTWEIN- GEMÜSESAUCE, OFENKÜRBIS

Rezept für 4 Personen

ZUBEREITUNG

Zutaten Hirschgeschnetzeltes mit Makkaroni

500 g Makkaroni
250 g Wurzelgemüse
1 grosse Zwiebel
600 g Hirschgeschnetzeltes
à la minute
1 EL Tomatenpüree
1 dl Portwein
2 dl Rotwein
2 dl Wildfond
3 Lorbeerblätter
ein paar Pfefferkörner, angequetscht
Salz, Pfeffer
25 g Butter, weich
1 EL Mehl oder Maizena
Petersilie, grob gehackt
½ Orange, Abrieb
1/3 Belper Knolle

Zutaten Ofenkürbis

1 Hokkaido- oder Butternut-Kürbis
3–4 Zweige Rosmarin
Olivenöl
etwas grobes Meersalz
Pfeffer
einige Knoblauchzehen
50 g Kürbiskerne

Zubereitung Hirschgeschnetzeltes mit Makkaroni

Wurzelgemüse rüsten und klein würfeln. Zwiebel schälen und klein würfeln. Ofen auf 60°C vorheizen und eine Platte warmstellen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch darin portionenweise scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen warmhalten. Wurzelgemüse und Zwiebel zum Bratensatz geben und kurz anrösten. Tomatenmark begeben, mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einköcheln. Wildfond und Lorbeerblätter begeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Makkaroni im Salzwasser al dente kochen, gut abtropfen lassen. Weiche Butter und Mehl mischen, in die Sauce einrühren und kurz aufkochen. Sauce vom Herd nehmen und das Fleisch begeben. Petersilie und wenig Orangenabrieb begeben. Makkaroni auf Teller verteilen, -Hirschgeschnetzeltes daraufgeben und Belper Knolle darüber-hobeln. Vor dem Essen am Besten alles miteinander vermischen.

Zubereitung Ofenkürbis

Ofen auf 220°C vorheizen. Kürbis waschen, gut putzen und samt Schale in 2 – 3 cm breite Schnitze schneiden, dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Olivenöl über die Kürbisschnitze träufeln und die Rosmarinnadeln darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehen schälen und mit aufs Blech geben. Kürbis im heissen Ofen circa 30 Minuten backen. Kürbiskerne grob hacken, in den letzten 5 Minuten über die Kürbisschnitze streuen und mitbacken.

