



## **Kleine Hirschsteaks mit Kürbisschaum glacierten Kastanien und Kräuter-Rösti**

Rezept für 3 Personen:

### Kräuter-Rösti

250 g Kartoffeln

¼ Stange Lauch

20 g Speck

2 Eier

Estragon, Thymian, Salbei

Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln schälen, reiben. Lauch in Streifen schneiden, Speckstreifen, alles vermischen, würzen, Eigelb und gehackte Kräuter dazugeben, ausdrücken, nach beliebiger Größe formen und anbraten. Im Backofen fertig machen.

### Hirschsteaks

6 Stück Hirschfilet a 130 g

Salz, Pfeffer

250 ml braune Grundsauce

100 g Preiselbeeren

100 ml Rotwein

Wildschweinfilet anbraten, würzen, bei ca. 70 Grad im Ofen rosa gar ziehen, mit etwas Rotwein betäufeln. Rotwein einreduzieren, mit Wildgrundsauce zum Kochen bringen, Preiselbeeren in Sauce einrühren.

### Kastanien

100 g gekochte Kastanien

30 g Butter

20 g Zucker

Butter in einer Pfanne zerschmelzen, Zucker dazugeben, warten bis er leicht karamellisiert, Kastanien hinzulegen und leicht anbraten.

### Kürbisschaum

400 g Kürbis

100 ml Sahne

300 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Zimt

20 g Butter

Kürbis in grobe Würfel schneiden und in Gemüsebrühe kochen. Kurz bevor der Kürbis zerfällt 3-4 Würfel entnehmen. Den Rest mit etwas Gemüsebrühe mixen, Sahne und Gewürze hinzugeben. Entnommene Würfel in kleinere schneiden, zum späteren dekorieren. Kürbisbrühe mit Butter aufmixen. Schaum entnehmen. Alles zusammen anrichten.