

# Fleisch:

## Hirschkoteletts mit Gersten-Sauerkraut-Klösschen und gebratenen Marroni

### Zubereitung Sauerkraut

- ▷ Sauerkraut auf dem Edelstahlblech verteilen und 30 Minuten bei 100°C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen, auf einem Schneidbrett mit dem Gemüsemesser fein hacken und danach beiseite stellen.
- ▷ Die eingeweichte Rollgerste in ein Küchensieb abschütten und in der Saucenpfanne auf dem Herd in viel Salzwasser während 20 Minuten weich kochen.
- ▷ Anschliessend in ein Küchensieb abschütten, abtropfen lassen und beiseite stellen.
- ▷ In der Saucenpfanne auf dem Herd den Vollrahm aufkochen lassen.
- ▷ Sauerkraut und Rollgerste zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
- ▷ Einen Esslöffel Butter darunterziehen, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

### Zubereitung Marroni

- ▷ 2 Esslöffel Butter in der Bratpfanne auf dem Herd zergehen lassen.
- ▷ Die Marronscheiben zugeben und bei mittlerer Hitze knusprig braten.
- ▷ In ein Küchensieb abschütten und beiseite stellen.

### Zubereitung Hirschkoteletts

- ▷ In der Bratpfanne auf dem Herd 2 Esslöffel Erdnussöl erhitzen.
- ▷ Die Hirschkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite während einer Minute bei starker Hitze anbraten.
- ▷ Vom Herd nehmen und auf den Gitterrost legen.
- ▷ Den Gitterrost auf das Edelstahlblech stellen und beiseite legen.
- ▷ Zur gewünschten Zeit die Hirschkoteletts 31/2 Minuten bei 230 °C Heissluft backen.

### Zubereitung braune Butter

- ▷ Vor dem Servieren die braune Butter zubereiten, d. h. 4 Esslöffel Butter in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze auf dem Herd zergehen lassen und warten, bis sie leicht braun wird und einen nussartigen Geruch annimmt.
- ▷ Vom Herd nehmen, durch das Küchenpapier passieren und beiseite stellen.

### Anrichten

- ▷ Hirschkoteletts auf 4 Teller legen sowie die Marroni und die braune Butter darüber verteilen.
- ▷ Mit 2 Esslöffeln aus dem Gersten-Sauerkraut-Gemisch Klösschen formen und je 3 dazu anrichten.

### Garstufen Sauerkraut

mit Vorheizen – Auflage 1  
30 Minuten      100 °C Dämpfen

### Garstufen Hirschkoteletts

mit Vorheizen – Auflage 1  
31/2 Minuten      230 °C Heissluft

### Zutaten Hirschkoteletts

8      Hirschkoteletts à 80 g  
2 EL    Erdnussöl  
         Salz und Pfeffer

### Zutaten Sauerkraut

300 g    Sauerkraut, roh  
1,5 dl    Vollrahm  
75 g     Rollgerste, am Vortag eingeweicht  
1 EL     Butter  
         Salz und Pfeffer

### Zutaten Marroni

16      Marroni, roh, geschält, in feine Scheiben geschnitten  
2 EL    Butter

### Zutaten braune Butter

4 EL    Butter