

WILD-STROGANOFF

WILD-STROGANOFF

Zu diesem Wild-Stroganoff hat mich das Rezept von Jamie Oliver „Wildpilz-Hirsch-Stroganoff für zwei Glückspilze“ aus dem Buch Natürlich Jamie* inspiriert. In der Vergangenheit habe ich mit Fleisch, Gewürzen und auch organisatorisch etwas variiert und es ist sehr lecker geworden, so hat das Rezept mit der Zeit einige Updates bekommen bis es jetzt so ist wie es ist. Hirschmedaillons treffen auf Pilze und werden flambiert – ein echtes Highlight und ein tolles Gericht für die kalte Jahreszeit!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

350g Hirschmedaillons

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Pfeffer & Salz

etwas Butter

4cl Weinbrand

300g braune Champignons

1 Zwiebel

2 kleine Knoblauchzehen

Olivenöl

150g Creme fraîche

1 kleines Bund Petersilie

Cornichons

150g Reis

ZUBEREITUNG:

Da der Reis am längsten braucht wird zuerst ein Topf Salzwasser zum Kochen gebracht und der Reis darin gegart.

Jetzt die Hirschmedaillons in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit etwas Olivenöl, Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Die Fleischstücke sollten rundherum ordentlich mit der Gewürzmischung bedeckt sein. Das gewürzte Fleisch jetzt kurz nochmal beiseite stellen.

Knoblauch und Zwiebeln schälen und kleinschneiden. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Champignons in mundgerechte Stücke schneiden und in zwei Portionen anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch dazu geben und anschwitzen bis die Zwiebeln glasig sind.



Die Pilze auf einem extra Teller beiseite stellen. Jetzt das Fleisch in der großen Pfanne scharf anbraten. Kurz danach den Weinbrand dazu gießen und sofort mit einem Stabfeuerzeug anzünden. Sobald es schön angebraten ist kann die Hitze auf mittlere Stufe reduziert werden.

Die Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Mischung und die Butter dazugeben und alles zusammen noch 1-2 Minuten braten lassen. Die Petersilie kleinschneiden, einen Teil der Blätter für später beiseite stellen, den Rest mit in die Pfanne geben.

Dann fast die gesamte Creme fraîche unterrühren (pro Portion ca. 1 TL übrig lassen) und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Den fertigen Reis abgießen und zusammen mit dem Wild-Steak Stroganoff anrichten. Mit einem Klecks Creme fraîche garnieren, die in Scheiben geschnittenen Cornichons in einem extra Schälchen anrichten oder direkt darüber geben und am Ende die restliche Petersilie darüber streuseln.



©katha-kocht.de



Guten Appetit!