

Hirschroulade mit Pfifferlingen in Rotweinsauce

Rahmwirsing mit Schinken

Buttergnocchi

Zutaten für 4 Personen:

4 Hirschrouladen

Ca. 150 g Schweinemett

80 g Schinkenspeck

150 g Pfifferlinge

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin

Rapsöl

200 ml Rotwein

2 EL Preiselbeer konfitüre

Etwas Speisestärke

1 kleiner Kopf Wirsing

100 ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Muskat,

20 g Butter

650 g Gnocchi (Fertigprodukt)

evtl . Salbeiblätter

20 g Butter

Die Zwiebel und den Schinkenspeck fein würfeln, in wenig Öl anbraten und 2/3 der Menge beiseite stellen für das Wirsinggemüse. Zu der restlichen Menge die gehackten Pfifferlinge (zur Garnierung evtl. einige Pilze zurück lassen)geben und anschmoren. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken und unter das Schweinemett kneten. Die Hirschrouladen mit Salz und Pfeffer würzen, die Füllung darauf streichen, aufrollen und mit Rouladennadeln oder Klammern feststecken.

Öl erhitzen und die Hirschrouladen rundherum braun anbraten. Mit dem Rotwein und Wasser ablöschen und ca. 60 Min. bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Den Bratenstand mit Preiselbeeren verfeinern, abschmecken und mit angerührter Speisestärke binden.



Den Wirsing putzen, in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne

(Wok auch geeignet) in der Butter anschwitzen, mit Sahne ablöschen, etwas einreduzieren, Schinken-Zwiebelmischung dazu und abschmecken.

Die Gnocchi nach Packungsanleitung vorbereiten und in der erhitzten Butter leicht anbraten, nach Belieben in Streifen geschnittene Salbeiblätter mit braten. Die Gnocchi mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Pro Person:

Energie 680 kcal

Fett 35 g

Kohlenhydrate 47 g

Eiweiß 41 g