

Gebratenes Elch-Entrecôte, Sauce von schwarzem Pfeffer und Balsamico-Essig und braisierter Brüsseler

🕒 50 Minuten

Schwierigkeit Schwer



Zutaten Entrecôte und Sauce

für 4 Personen

- 500 g Elch-Entrecôte
- 2 EL guten Balsamico-Essig
- 100 ml Lacroix Wild-Fond
- 20 Körner schwarzer Pfeffer
- 2 EL gehackte Schalotten
- 500 ml Rahm
- 50 g Butter
- 4 EL Öl
- 30 ml feinen Cognac

Zutaten braisierter Brüsseler

für 4 Personen

- 4 mittelgrosse Brüsseler
- 200 ml Lacroix Gemüse-Fond



Anleitungen

Zubereitung Elch-Entrecôte und Sauce

Nachdem die Elch-Entrecôtes während 3 - 4 Minuten gebraten wurden, herausnehmen und auf einen Teller geben.

Die Pfefferkörner zerquetschen, zusammen mit den gehackten Schalotten in die heisse Pfanne streuen, leicht anziehen und mit dem feinen Cognac ablöschen.

Den Lacroix Wildfond und den Rahm begeben und alles bis zur gewünschten Konsistenz leicht einköcheln. Den Balsamico Essig erst kurz vor dem Servieren darüberträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung braisierter Brüsseler

Das Gemüse rüsten, waschen und danach in eine feuerfeste Form legen, salzen und ganz wenig zuckern.

Mit 2 dl Lacroix Gemüsebouillon auffüllen, aufkochen, zugedeckt in den Ofen geben und bei einer Hitze von 200°C etwa 30 Minuten braisieren.

Danach im eigenen Saft abkühlen lassen, abtropfen und in Butter braten, so dass sie sich schön mit einem Hauch bräunlicher Farbe überziehen.

Anrichten

Die fertiggestellte Sauce auf den Teller geben, das Fleisch und je zwei Stücke gebratene Brüsseler darauf legen.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkte



Wild-Fond



Gemüse-Fond