

HERBSTCURRY MIT HIRSCH – THAI-STYLE



ZUTATEN für 4 Personen

400 g Hirschfilet
200 ml Wildfond
1 El Currypaste (am besten rote oder Pangeng-Paste)
400 ml Kokosmilch
6 Kaffir-Limettenblätter (fein gehackt)
40 g Thai-Basilikum
1 Knoblauchzehe (gehackt oder dünne Scheibchen)
Fischsoße (notfalls Sojasoße)
Frisch gepr. Limettensaft
1 TL Palmzucker
40 g Koriander
Chili
200 g Rosenkohl
200 g Hokkaido-Kürbis (in kleinen Würfeln)

Eine wilde Kochidee von
MARC CHRISTIAN

► www.MEATINGRAUM.de

► eat@meatingraum.de

ZUBEREITUNG

Für den Hirsch:

Hirschfilet mit etwas Currypaste dünn einreiben, vakuumieren bei 55 °C für 60 Minuten im Wasserbad garen – dann rundum scharf anbraten.

Alternative Zubereitung:

Hirschfilet mit Currypaste dünn einreiben, scharf anbraten und dann bei 80 °C im Ofen auf eine Kerntemperatur von 56 °C bringen.

Für das Curry:

Rosenkohl putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren – dann eiskalt abschrecken.

Currypaste im Wok kurz anrösten. Kokosmilch einrühren. So lange einkochen, bis sich das Kokosfett aus der Milch löst und Fettaugen entstehen (nennt sich Cracking und ist enorm wichtig).

Limettenblätter und Knoblauch beigegeben.

WILDE ZEITEN

Viktualienmarkt 2, 80331 München
www.wilde-zeiten.store

Eine Minute unter Rühren in der Kokos-Curry-Mischung garen. Schärfejunkies geben jetzt mehr Chili dazu. Kürbis dazu und ca. drei Minuten durch den Wok bewegen.

Einenn Schuss Wildfond und den Rosenkohl dazugeben und – je nach gewünschter Konsistenz – mehr Wildfond oder Kokosmilch angießen. Koriander und Thaibasilikum dazu geben.

Hitze unter dem Wok ausschalten und mit geschlossenem Deckel drei Minuten ziehen lassen.

Mit Fischsoße und Limettensaft abschmecken.

Curry auf den Teller geben und das Hirschfilet aufschneiden und anrichten. Mit Reis, Couscous oder Kartoffelstampf servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

