

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Hirschkeule mit Feldkleesauce

Für 4 Personen:

- | | | |
|-------|--|--|
| | Feldkleesauce: | |
| 20 g | Feldkleeb Blüten | – Für die Feldkleesauce zunächst die Feldkleeb Blüten und das Sonnenblumenöl in ein Glas geben und in der Sonne 2 Wochen ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen. |
| 50 ml | Sonnenblumenöl | |
| 20 g | Getrockneter Feldklee | |
| 75 ml | Wasser | |
| 1 | Ei, weich gekocht, 5 Minuten | – Den getrockneten Feldklee mit dem Wasser in einen Topf geben, aufkochen und durch ein Sieb gießen. |
| | Meersalz | |
| | Pfeffer aus der Mühle | |
| 600 g | Hirschnuss aus der Keule, küchenfertig | – Das weich gekochte Ei mit 50 ml Feldkleeteepürieren. Unter ständigem Rühren nach und nach das Öl dazugießen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. |
| 20 ml | Sonnenblumenöl | |
| | Meersalz | |
| | Pfeffer aus der Mühle | |
| 50 g | Getrocknete Kräuter: Wildmöhre, Dost, Beifuß,... | – Die Hirschnuss im heißen Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hälfte der Kräuter ein Kräuterbett herstellen und das Fleisch darauf legen. Mit den übrigen Kräutern bedecken. Den Deckel auf den Topf legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 15-20 Minuten garen. Vor dem Öffnen 10 Minuten ruhen lassen. |
| | | – Die Sauce auf vier Teller gießen. Die in Scheiben geschnittene Hirschnuss darauf anrichten. |