

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Schalotte
- 1 Bund Petersilie glattblättrig
- 2 Esslöffel Senf scharf
- 1 Teelöffel Honig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 Pouletfilets
- 8 Hirschschnitzel je ca. 80 g
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 4 dl Wildfond oder Rindsfond
- 200 g Marroni tiefgekühlt
- 1 dl Rahm
- 4 Esslöffel Senf grobkörnig

Die Schalotte schälen und fein hacken.

Die Petersilie fein hacken. In eine Schüssel geben und mit dem Senf sowie dem Honig zu einer Paste vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pouletfilets mit einem scharfen Messer von der kleinen Sehne befreien und mit der Würzpaste einstreichen.

Die Hirschschnitzel zwischen Klarsichtfolie noch etwas dünner klopfen. Dann auf der Arbeitsfläche auslegen und jeweils an der unteren schmaleren Kante mit einem Pouletfilet belegen. Die Schnitzel aufrollen. Mit Küchenschnur binden.

Die Hirsch-Involtini mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Involtini rundherum 2 Minuten kräftig anbraten. Dann auf einen Teller geben und die Küchenschnur entfernen.

Im Bratensatz die Schalotte andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Fond dazugießen, die Marroni beifügen und knapp weich kochen. Dann die Marroni herausheben und beiseitestellen. Den Sud auf 1½ dl einkochen lassen.

Den Senf und den Rahm zur Sauce geben, nochmals aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Vom Herd ziehen und die Marroni wieder beifügen.

Den Ofen auf 140 Grad vorheizen.

Die Hirsch-Involtini in eine Gratinform legen und im 140 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 25 Minuten garen.

Vor dem Servieren die Marroni nochmals aufkochen. Die Sauce mit den Marroni auf vorgewärmten Tellern anrichten und darauf jeweils 2 Involtini geben.

Die kleinen Hirschrollen sind mit der hellen Pouletfüllung auch ein schöner Hingucker, wenn man sie vor dem Anrichten leicht schräg halbiert, sodass das Innere sichtbar wird.

(Quelle:wildeisen.ch)