

KOCHGENUSS

- REZEPTE-SAMMLUNG -

HIRSCHKARREE MIT WACHOLDER & CRANBERRY SAUCE

Zutaten für 4 Personen

Fleisch

800 g Hirschkarree
Salz und Pfeffer
1 EL Wacholderbeeren
90 g Graubot
6 Zweige Thymian
30 ml Gin
1 Ei

Cranberrysauce

425 g Zucker
75 ml Weisweinessig
20 g Senfpulver
1 EL Senfkörner
250 g Cranberry
1 Zitrone

Zubereitung:

Zucker, 250 ml Wasser, Essig, Senfpulver und Senfkörner in einem Topf für 10 Minuten köcheln lassen. Cranberrys dazugeben, vom Herd nehmen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Schale abreiben. Zitronenschale zu den Cranberrys geben.
Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) heizen. Karree kräftig salzen, pfeffern, auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. Inzwischen Wacholder im Mörser zerkleinern. Brot klein würfeln. Thymianblätter abzupfen, mit Brot, Wacholder, Gin und Ei gut vermengen, salzen und pfeffern.
Fleisch aus dem Ofen holen, Ofen ausschalten. Wacholdermasse auf dem Fleisch andrücken. Fleisch in Ofen bei Resthitze in ca. 10 Minuten fertig garen. Dann in Stücke schneiden, mit der Cranberry-Sauce auf den Tellern anrichten

Eventuell mit Kräutern garniert servieren.

Das **JASO** Team wünscht Ihnen Guten Appetit!

FÜR ALLE FREUNDE DER GUTEN KÜCHE.
FÜR JEDEN GESCHMACK.

KOCHGENUSS

- REZEPTESAMMLUNG -

HERZOGINNEN-KARTOFFEL (Pommes duchesse)

Zutaten für 4 Personen

600 g Kartoffeln
2 Eier
20 g Butter
1 Prise Muskat
1/2 TL Salz
1 1/2 dl Milch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und weich kochen.

Noch heiss durch eine Kartoffelpresse drücken.

Eier, Butter, Muskat, Salz und Milch miteinander verrühren und dem Kartoffelpüree begeben.

Die Masse in einen Dressiersack füllen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech kleine "Kartoffelpyramiden" spritzen.

Bei 200 Grad in der Mitte des Backofens während 15 Minuten hellbraun überbacken.

Das **JASO** Team wünscht Ihnen Guten Appetit!

”

FÜR ALLE FREUNDE DER GUTEN KÜCHE.
FÜR JEDEN GESCHMACK.

WWW.JASO-KOCHGENUSS.DE

”