

# Hirschentrecôte im Blätterteig mit Karotten-Fenchelsalat

Wer gerne Wild isst, wird dieses Rezept lieben: Beim Hirschentrecôte im Blätterteig mit Karotten-Fenchelsalat vereinen sich die einzelnen Aromen zu einem kulinarischen Highlight.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



Foto: Chris Schaer

## Zutaten

550 g	Hirschfleisch
350 g	Kalbsbrät
200 g	<a href="#">Pilze</a>
1 Handvoll	frische Kräuter
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
150 g	Schinken (geräucherten)
1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	Fleischwürze
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	Öl (zum Anbraten)

## Für die Vinaigrette

150 ml	Blutorangenmolke
100 ml	Olivenöl (oder Limonenöl)
50 ml	Apfelessig
1 TL	<a href="#">Honig</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Für den Karotten-Fenchelsalat

800 g	<a href="#">Karotten</a>
2 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
1 Stk.	<a href="#">Fenchel</a>
0.5 Bündel	<a href="#">Basilikum</a>

## Zubereitung

1. Für Hirschentrecôte im Blätterteig mit Karotten-Fenchelsalat die Pilze gründlich putzen und sehr klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein hacken. Eier miteinander verquirlen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hirschfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln und Pilze im Bratfett glasig dünsten, salzen und pfeffern. Wenn die Flüssigkeit komplett eingekocht ist, aus der Pfanne nehmen und mit den Kräutern vermengen.
4. Die Zwiebel-Pilz-Kräuter-Mischung vollständig auskühlen lassen und dann mit dem Kalbsbrät vermischen. Den Schinken mit leichten Überlappungen nebeneinander auslegen, die Brätmischung darauf verteilen.
5. Das Hirschfleisch auf den Schinken setzen und mit ihm einrollen. Dieses Päckchen in den Blätterteig wickeln und mit Ei bepinseln. In einen Bräter setzen und um Ofen garen, bis die Fleisch-Kerntemperatur 58°C erreicht hat.
6. In der Zwischenzeit den Karotten-Fenchelsalat zubereiten. Dazu die Karotten und Äpfel schälen und grob reiben. Den Fenchel waschen und in feine Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken.
7. Aus Blutorangenmolke, Limonen- oder Olivenöl, Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinagrette anrühren und mit dem Stabmixer aufschäumen. Karotten, Äpfel, Fenchel und Basilikum miteinander vermengen und mit der Vinagrette mischen.
8. Das Hirschentrecôte aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Karotten-Fenchelsalat anrichten und servieren.

## Tipp

Zum Hirschentrecôte im Blätterteig mit Karotten-Fenchelsalat passen Kroketten oder Rösti.