



CHEZ CHRISTINA

Hirsch-Entrecôtes mit Rotkohl (Rotkabis)

Kochen mit
Christina Hubbeling

Zubereitung

Den Kohlkopf halbieren, den Strunk entfernen, Kraut hobeln oder in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, rüsten und grob raspeln. Apfelsaft, Apfelessig und Rotwein in eine Schüssel geben, Rotkohl - in der Schweiz Rotkabis genannt - und Apfel dazugeben. Lorbeerblatt, Zimtstange und Nelken untermischen. Zugedeckt einige Stunden oder über Nacht kühlstellen. Zwiebel hacken, bei höchstens mittlerer Hitze im grossen Kochtopf mit Butter andünsten. Zucker beifügen, schmelzen lassen. Das Rotkraut mitsamt Flüssigkeit und Gewürzen in den Topf geben, umrühren. Circa 45 Minuten auf kleinem Feuer garen. Lorbeerblatt, Zimtstange und, wenn möglich, die Nelken entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Butter verfeinern. Für die Hirsch-Entrecôtes den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Steinpilze, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Meersalz im Blitzcutter zu Salz verarbeiten. Die Entrecôtes beidseitig scharf anbraten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem Pilzsatz bestreuen. In der oberen Ofenhälfte 15-18 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Dazu das Rotkraut servieren.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung (aktiv) in 45 Minuten, Garzeit: 45 Minuten, Ruhezeit: Mind. 4 Stunden

Für den Rotkohl:

800 g Rotkohl (Rotkabis)
1 säuerlicher Apfel
125 ml Apfelsaft, ohne Kohlensäure (Most)
6 EL Apfelessig
250 ml kräftiger Rotwein
1 Lorbeerblatt
1 Zimtstange
5 Nelken
1 (grosse) Zwiebel
30 g Butter

1 EL brauner Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Hirsch-Entrecôtes:

10 g getrocknete Steinpilze
Je ¼ TL getrockneter Thymian, Rosmarin und Knoblauch
1 EL grobes Meersalz
4 Hirsch-Entrecôtes à je zirka 150 g
Bratbutter oder hitzebeständiges Pflanzenöl

Anmerkung

Die Gewürze lassen sich am einfachsten aus dem Rotkohl entfernen, wenn man sie in ein Stück Mulltuch wickelt, dieses mit Küchengarn zu einem Päckchen verschnürt, das vor dem Servieren entfernt wird. Übrigens: Restliches Pilzsatz in einem Schraubglas aufbewahren.