



FERIENREGION
Münstertal
Staufen

...HERBST

Hirschkalbsrücken im Kräutercrepes für 4 Portionen

Rezept: Dominic Sumser, Gasthaus zum Rössle, St. Ulrich

- 600 g Hirschkalbslachse

Für die Füllung:

- 200 g Champignons
- 2 Schalotten
- etwas Butter, Cognac
- 150 g Kalbsbrät (beim Metzger vorbestellen)

Für die Kräutercrepes:

- 200 g Mehl
- 350 ml Milch
- 1 Ei
- Kräuter nach Jahreszeit, etwas junger Spinat für die Farbe

Den Hirschkalbsrücken von der Silberhaut befreien. Leicht salzen, dann kurz und mit Farbgebung anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Kräutercrepes: Milch mit den Kräutern im Mixer fein pürieren, evtl. durch ein Sieb schütten. Mit den restlichen Zutaten einen Pfannenkuchenteig herstellen. Bei milder Hitze diesen in einer großen Pfanne ohne Farbgebung stocken lassen. Relativ dünne Schichten ausbacken.

Füllung: Champignons und Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen. Die austretende Flüssigkeit komplett reduzieren, mit Cognac ablöschen. Diese Masse auskühlen lassen und dann mit dem Kalbsbrät vermischen. Alufolie ausbreiten, leicht mit Öl einfetten. Die Crepes bündig darauf ausbreiten, mit der Füllung bestreichen und den trocken getupften Hirschkalbsrücken mittig platzieren. Von beiden Seiten die Crepes zuklappen. Mit der Alufolie das ganze fixieren und im Ofen bei 130 °C ca. 25 min. garen. (Faustformel: pro cm Radius 12 min Garzeit o. Garthermometer: 58-60°C)

Als Beilage bieten sich Semmelknödel und Rahmwirsing oder Apfelrotkraut mit Kartoffelklößen an.