

# Hirschkuh-Tournedos in einem Steinpilzmantel, Purée von roten Beeten, Kürbisgratin mit einem Zimtplätzchen

---

## Rezept/ Zutaten

Kürbis  
Steinpilze  
Paniermehl  
Kräuter  
Hirschkuhfilet  
«Mistele» und «Vitelotte» Kartoffeln  
Frische Preiselbeeren  
Junge Zwiebeln  
Olivenöl  
Butter  
Salz, Pfeffer  
Sahne  
Geriebener Käse  
Zuckererbse  
Fleischfond  
Honig  
Balsamico  
Nelke  
Zimt  
Lorbeerblatt  
Anisteig für Plätzchen

## Zubereitung

Kürbis in Stückchen schneiden. Zwiebeln anschwitzen, Kürbis dazu geben, mit Rahm ablöschen. Diese Masse in die Pfanne geben und geriebener Käse hinzufügen. Im Backofen bei 180° kochen.

Hirschkuhfilet in Tournedos schneiden und kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Butter, Zwiebeln, Kräuter und Steinpilze hinzufügen. In letzter Minute Paniermehl hinzufügen. Hirschkuhtournedos fertig braten und ruhen lassen.

Gekochte Kartoffeln und Rotebeete mixen. Steinpilze in kleine Würfeln schneiden und Kräuter hacken. Die Vitelotte-Kartoffeln in Scheiben schneiden und frittieren.

Preiselbeeren zu einem Sirup aufkochen.  
Zuckererbsen kochen, halbieren und in Butter anbraten.