

Hirsch Delay – Hirsch Entrecôte mit Marroni-Kräuterkruste, Apfel-Marzipan-Lasagne und Rotkohlschaum

Rezept/ Zutaten

600 g Hirsch Entrecôte
4 Äpfel
200 g Marzipan
250 g Nudelteig
100 g Baumnüsse
150 g Haselnüsse
150 g Marroni
100 g Butter
100 g Paniermehl
1 Bund Schnittlauch, Petersilie und Thymian
1 Rotkohl
Rum
Öl
Zimt
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hirsch Entrecôte putzen, panieren und mit Marroni-Kräuter-Kruste bedecken.

Marroni-Kräuter-Kruste: Marroni, Baumnüsse, Haselnüsse, Petersilie, Schnittlauch, Butterwürfel alles zermahlen und vermengen

Apfel schneiden und Marzipan mit Rum und Rest der Nüsse und Nudelteigblätter zur Lasagne machen.

Rotkohl kochen, würzen und aufschäumen.