

Rezept

Hirschkoteletts mit Maronenkruste, Selleriepüree und eingelegten Wildkirschen

Ein Rezept von Hirschkoteletts mit Maronenkruste, Selleriepüree und eingelegten Wildkirschen, am 29.06.2026

Zutaten

400 g Sauerkirschen	1/4 l Rotwein
100 ml roter Portwein	100 ml Orangensaft
3 EL Honig	1/2 TL Speisestärke
400 g Sellerie	1/4 l Geflügelbrühe
100 g Butter	Salz
Pfeffer	geriebene Muskatnuss
1 Scheibe Toastbrot	150 g Maronen, geschält und vorgegart
100 g weiche Butter	Salz
Pfeffer	30 g Butterschmalz
4 Hirschkotelettes (à ca. 150 g)	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Knoblauchzehen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Sauerkirschen waschen und in ein Einmachglas geben. Rot- und Portwein mit Orangensaft und Honig aufkochen und kochend heiß über die Sauerkirschen in das Glas gießen. Das Glas verschließen und zugedeckt 2-3 Tage in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Saft in einen Topf gießen und um die Hälfte einkochen. Speisestärke in wenig Wasser anrühren und dazugeben. Einmal aufkochen lassen und beiseitestellen.
2. Sellerie schälen und würfeln. Brühe aufkochen und die Selleriewürfel hineingeben. Deckel auflegen und den Sellerie in ca. 15 Minuten weich kochen. Flüssigkeit abschütten und den Sellerie in einer Küchenmaschine zusammen mit der Butter fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Warm halten.
3. Toastbrot entrinden, würfeln und mit den Maronen in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Butter schaumig schlagen, Maronen-Toastbrot-Mischung unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Hirschkotelette mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Rosmarin, Thymian und andgedrücktem Knoblauch auf beiden Seiten anbraten. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im heißen Backofen ca. 10 Minuten garen.
5. Den Backofengrill einschalten. Hirschfleisch gleichmäßig etwa 5 mm dick mit der Maronenmasse bestreichen und unter dem Backofengrill goldbraun überbacken. Das Fleisch herausnehmen und etwas ruhen lassen. Mit Selleriepüree und eingelegten Sauerkirschen servieren.