



Fotos: Lisa Götze

ROTWILDNUSS

auf Schwarzwurzel-Kartoffel-Bett



VON GASTREBELLIN LISA GÖTZE

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Rotwildnuss (ca. 1 kg)

MARINADE:

- Je 1 TL Chilipulver, Paprika, Oregano, Thymian, Rosmarin, Salz, Zucker, Knoblauchpulver
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1-2 EL Orangensaft

BEILAGE:

- 1 kg Schwarzwurzeln
- 600 g Kartoffeln
- Zitronensaft
- 4 Schalotten
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 2 Becher Sahne
- 500 ml Brühe
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/8 TL Muskatnuss

ZUBEREITUNG

AM VORTAG:

- Zutaten der Marinade vermengen, evtl. mörsern. Die Nuss quer zur Faser mehrfach einstechen. Fleisch einreiben und vakuumieren / in Folie einschlagen. 12-24 h im Kühlschrank ruhen lassen.
- Schwarzwurzeln und Kartoffeln schälen, in dicke Stifte schneiden und in heißem Zitronenwasser ablegen.
- Schalotten würfeln und in Mehl/Butter andünsten.
- Gemüsestifte abgießen
- Gemüsestifte und Gewürze zu den Schalotten geben und mit Sahne und Brühe aufgießen & etwas einkochen.

AM KOCHTAG:

- 4 h vor dem Essen Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen
- 2 h vor dem Essen Backofen auf 110 °C vorheizen. Das Fleisch mit den Händen grob abreiben. In der Pfanne mit z. B. Butterschmalz rundherum gut anbraten.
- Mit Temperaturfühler auf den Rost in Backofen legen.
- Fleisch auf 58-62 °C (Dauer ca. 1:45 h) kommen lassen, aus dem Backofen entnehmen, in Alufolie einschlagen und 5 Minuten ruhen lassen. Anrichten.

Guten Appetit!



Heute bekocht uns Lisa Götze von der KJV Rottweil, bekannt auch als „Landlisl“ auf Instagram und Youtube.