



Her mit Hirsch im Herbst



JETZT WIRD'S WILD!

Im Herbst bieten wir selbst ausgewähltes Wild von Jägern aus dem Nationalpark Eifel an.

Und natürlich weiterhin: Bestes Kalbfleisch aus eigener Zucht und selbst hergestellte Schinken- und Wurstwaren.



© BAD AACHEN

Hauptstraße 63 · 52159 Roetgen · Tel. 024 71/23 45
Mo. 07.15 - 12.30 Uhr, Montagnachmittag geschlossen
Di. - Fr. 07.30 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.30 Uhr
Sa. 06.30 - 13.00 Uhr

www.metzgerei-wilms.de

Wilms
TRADITION & LEIDENSCHAFT
METZGEREI

BAD AACHEN EMPFIEHLT:

Hirschsteak mit Pflaumen und Kürbis

Zutaten für zwei Personen:

2 Hirschsteaks, Salz, Pfeffer, Öl. *Kürbisspalten*: 1/2 Hokkaido-Kürbis, Knoblauch, Kräuter und Gewürze nach Geschmack, Olivenöl. *Pflaumensauce*: 2 rote Zwiebeln, 8 Pflaumen, 1 EL Butterschmalz, 100 ml Wildfond, 100 ml Rotwein, 1 EL Honig.

Zubereitung:

Kürbisspalten: Den Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Mit Olivenöl, feinen Knoblauchscheiben, Kräutern und Gewürzen 1 Stunde marinieren. Auf ein Backblech legen und bei 180 °C etwa 30 Minuten garen. *Sauce*: Zwiebeln und Pflaumen in feine Würfel schneiden. 3 EL der Pflaumenwürfel beiseitestellen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die restlichen Pflaumen- und Zwiebelwürfel unter Rühren auf höchster Stufe andünsten. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen. Hitze reduzieren und den Honig unterrühren. Die Sauce 15 Minuten im offenen Topf köcheln lassen, bis die Pflaumenstücke weich geworden sind. Dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Die beiseitegestellten Pflaumenstücke hinzugeben und weitere 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. *Hirschsteaks*: Die Steaks abspülen, trocken tupfen und von beiden Seiten leicht salzen. Öl in einer für den Backofen geeigneten Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Die Steaks in die Pfanne geben, leicht andrücken und 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Die Oberseite der Steaks leicht pfeffern, Deckel auf die Pfanne geben und diese auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben (100 °C Umluft). Für 13 bis 16 Minuten garen. Nach Ende der Garzeit die Pfanne aus dem Ofen holen und Steaks nochmals fünf Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mit Kürbis und Pflaumensauce anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.