



HIRSCHSTEAK MIT KÜRBIS-CHUTNEY UND BRATKARTOFFELN

Fürs Chutney sämtliche Zutaten bis auf den Koriander in eine Pfanne geben, aufkochen und anschliessen auf kleiner Stufe einkochen lassen

Bei Bedarf mehr Wasser zufügen und am Schluss wenn der Kürbis zu einer Geleeartigen Masse eingekocht ist, Koriander beifügen, mit Salz abschmecken und beiseite stellen

Die Kartoffelwürfel in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze zusammen mit den Chilischoten braten bis sie gar und goldbraun sind

Die Hirschmedaillons mit dem Kräutersalz beidseitig würzen und bei ca. 200°C auf beiden Seiten 1 Minute braten

Alles auf einem Teller anrichten und beliebig garnieren

für 4 Personen:

4 Stk Hirschmedaillons à 130g

1 TL Salz und Pfeffer

1 Zweig Rosmarin und 1 Zweig Thymian hacken und mit Salz und Pfeffer vermischen

400g Kürbis in kleine Würfel geschnitten

1 Knoblauchzehen gehackt

1 rote Zwiebel gehackt

1 Chilischote klein, entkernen und hacken

10g Koriander gehackt

1 TL Ingwerpulver

½ dl Weisswein

½ dl Obstessig

1dl Wasser

150g Zucker

1 Prise Salz

600g Kartoffeln, schälen und in Würfel schneiden

2 Stk Chilischoten, gehackt
