

Hirschinvoltini auf Wirzbeet

Hirschinvoltini auf Wirzbeet

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [15.09.2021](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 4 Personen

1	Stk	Eschalotte
1/2	Bd	Petersilie Glattblättrig
2	Esslöffel	Scharfer Senf
1	Esslöffel	Honig
1	Esslöffel	Bratbutter
8	Stück /320 g	Pouletbrustfilets (inneres kleines Filet)
8	Stück	Witzblättern ohne Rippen (blanchiert)
8	Stk (je80 Gramm)	Hirschschnitzel
1	dl	Rotwein
8	Tranchen	Bündnerrohessspeck
4	dl	Wildfond oder Rindsfond und ev. Saucenbinder!?
500	Gramm	Wirz
5	DI	Rahm für Sauce / ½ für den Wirz Salz/Pfeffer aus der Mühle/Cognac/Portwein usw.

Vorbereiten: Petersilie fein hacken, mit dem Senf/Honig zu einer Paste verarbeiten und würzen, die Pouletsfilets damit einstreichen, in den blanchierten Witzblättern einwickeln.

Hirschschnitzel zwischen Klarsichtfolie dünn klopfen, mit den blanchierten Witzblättern/Pouletsfilets einpacken, einrollen, würzen mit den Rohessspecktranchen einwickeln, mit Küchenschnur binden.

Bratbutter in Bratbutter gut anbraten in die Gratinform legen.

Bratensatz die Schalotten andünsten, mit Wein/Cognac ablöschen (Bratensatz), mit Fond aufgiessen

Zur Hälfte einkochen, mit Senf und Rahm/Gewürz zum Fond geben.

Den Ofen auf 140 Grad vorheizen, die Involtini in der Gratinform 25 Minuten garen.

Sauce den Fond zu einer sämigen Sauce einkochen eventuell leicht abbinden, mit Cognac/Porto/Pfeffer usw. abschmecken.

Wirz fein schneiden nach Gutdünken verarbeiten (Zwiebeln/Speck) usw, weichdünsten, mit Rahm verfeinern.

Rezept Kurt K.