



Aus dem Schloss von Caroline Kaeser: Kotelett vom Rothirsch mit knuspriger Wacholderkruste.

Côtelette de cerf Léopold

Hirschkotelett mit einer Kruste aus Wacholder und Walnuss

Zu den Gästen, die sich regelmäßig an der Table d'hôte von Caroline Kaeser niederlassen, gehören auch die Mitglieder der Société de chasse Léopold aus St-Anne en Pyès. Mit ein Grund für die Wirtin des Château Kaeser, auch immer wieder Wildgerichte auf die Karte zu setzen. Das hierfür nötige Fleisch bezieht sie natürlich von der ehrwürdigen Gesellschaft – und also gibt es je nach Jahreszeit und Jagderfolg eher Hirsch oder Wildschwein, Hase oder Rebhuhn, Reh oder Ente. Klar, dass es für den hauseigenen Wacholder, die sogenannten Perles de St-Anne da viele Einsatzmöglichkeiten gibt. Als die Société vor einigen Jahren den runden Geburtstag ihrer Obfrau an der Tafel des Schlosses feierte, briet Caroline Kaeser erstmals ein Hirschkotelett mit Wacholderkruste. Die Jäger waren so begeistert, dass sie bei ihren nächsten Besuchen immer wieder nach Wacholderkrusten verlangten.

Für 4 Personen

- 4 daumendicke Hirschkoteletts (je 130 g)
- 6 Walnushälften
- 1 getrocknete Chilischote
- 14 Wacholderbeeren
- 20 g Salzbretzel (gemeint sind die kleinen, ganz trockenen Bretzel), leicht zerbrochen
- ½ Zwiebel, möglichst fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt oder gerieben
- 1 EL Honig
- 1 EL Olivenöl
- ~ Salz
- 1 EL Rapsöl
- 200 ml Weißwein
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ grobflockiges Meersalz

Bereitet man das Rezept mit einzelnen Koteletts zu, dann kommt die Kruste voll zur Geltung. Brät man indes einen ganzen Kotelettstrang, ein Rack, dann tritt die Kruste zwar etwas in der Hintergrund, dafür aber wird das Fleisch in der Regel saftiger. Bei einem Rack kann man die Kruste auf die Unterseite des Filets streichen.

- 1** | Hirschkoteletts aus dem Kühlschrank nehmen und wenigstens ½ Stunde bei Zimmertemperatur warm werden lassen.
- 2** | Walnushälften, Chilischote, Wacholderbeeren und Salzbretzel am besten in einer elektrischen Kaffeemühle pulverisieren. Pulver mit Zwiebel, Knoblauch, Honig und Olivenöl zu einer Paste verarbeiten, mit Salz abschmecken.
- 3** | Rapsöl in einer Pfanne erwärmen und das Fleisch darin auf beiden Seiten knapp eine Minute anbraten. Fleisch beidseitig mit Pfeffer bestreuen, aus der Pfanne nehmen und in eine Backform oder auf ein Blech setzen. Die Pfanne einige Sekunden abkühlen lassen, Weißwein beigeben und kurz aufkochen lassen, bis der zu Beginn etwas penetrante Weingeruch verschwunden ist und der Wein ein ganz leicht dickliche Konsistenz angenommen hat. Sauce zum Hirsch in die Form gießen.
- 4** | Oberseite der Hirschkoteletts mit einer nicht zu dicken Schicht Gewürzpaste bestreichen.
- 5** | Ofen nur mit Oberhitze auf 220° C vorheizen. Kotelett auf der obersten Rille während 8 Minuten rösten. Vor dem Servieren etwas grobflockiges Salz auf die Oberseite bröseln.

Folgt man den hier beschriebenen Garzeiten, kommt das Fleisch blutig (*saignant, medium rare*) auf den Tisch. Wer es etwas mehr durch mag, kann die Koteletts in der Pfanne auf jeder Seite zwei bis drei Minuten anbraten. Die Zeit im Ofen sollte nicht überschritten werden, weil die Kruste sonst verbrennt.