



Hirschrückenmedallions auf gebratenen Steinpilzen
mit Schokojuls und Gnocci

Hot Pasta

Sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch unwiderstehlich gut



Zutaten pro Person*

- 160g Hirschrücken*
- 70g Steinpilze*
- 10g Bitterschokolade*
- 80g Gnocci*
- 2 kleine Schalotten
- 70 ml Kalbsfond
- Olivenöl
- Salz
- Rosa Beeren

Eine Empfehlung der Familie Caspary: Inhaber des Hotels Kastenholz in Wershofen bei Adenau / Eifel

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in kleinen Stücken in Olivenöl anschwelen. Pilze putzen, salzen und zum Ende der Garzeit hinzugeben. Auf kleiner Flamme warmhalten.
2. Hirschrücken in kleine Medallions schneiden, salzen und in Olivenöl oder Butterschmalz medium anbraten.
3. Fertige Gnocci in Salzwasser 3 Minuten garen in Butter anschwelen.
4. Kalbsfond um $\frac{1}{4}$ reduzieren. Schokolade im Fond auflösen und mit Hot Pasta würzen. Einmal aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.
5. Abschmecken. Alles anrichten und mit rosa Beeren dekorieren.

Guten Appetit!