

HIRSCHSTEAK MIT GARNELENCRACKERN AUS SCHWARZEM KNOBLAUCH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Pilzmischung 450g



Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

4

- 4 Hirschsteaks
- 4 Filoteigscheiben
- 100 g Tagliatelle
- 40 g Bresc Mushroom mix (Pilz-Mix)
- 10 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)
- 2 dl Hühnerbrühe
- 2 dl Kokoscreme
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Kokosnusscreme und die Pilzmischung bis Saucendicke einkochen. Das Steak mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten. Weiter im Ofen bei 160 °C mit einer Kerntemperatur von 55 °C garen. Die Nudeln in Salzwasser kochen. Den Filoteig in Stücke schneiden und mit der Hühnerbrühe in einer Küchenmaschine eine streichfähige Masse herstellen. Das schwarze Knoblauchpüree dazugeben. Auf einer Matte ausstreichen und in 1,5 Stunden im Ofen bei 100 °C trocknen lassen. Die Garnelencracker in Stücke brechen und bei 180 °C frittieren. Die Tagliatelle auf einen Teller legen, das Hirschsteak darauf anrichten und mit den Garnelencrackern garnieren.