Hirschsteak mit Chimichurri und Kürbis



Zutaten

10

- 2000 g Hirschrückenfilet oder Hirschlende
- 3 Kürbis
- 500 g Bresc Chimichurri
- 375 g Pancetta in Würfel
- 500 g Crème fraîche
- 25 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- 1,5 dl Olivenöl
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 50 g Kaapse kruiden (Südafrikanische Kräuter)
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Grill oder Ofen auf 180 Grad erhitzen. Den Kürbis schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit etwas Öl, Pfeffer, Salz und etwas südafrikanischen Kräutern anrichten. Das Fleisch mit Alufolie umwickeln und 20 Minuten auf den Grill legen. Vier Steaks vom Hirschfleisch schneiden und mit etwas von den Südafrikanischen Kräutern marinieren. Den Speck ausbraten und mit Knoblauch und Crème fraîche mischen. Mit Pfeffer abschmecken. Das Fleisch etwas mit etwas Öl beträufeln und auf beiden Seiten grillen. Indirekt etwas nachgaren lassen. Kurz ruhen lassen. Den Chimichurri mit dem Chili und dem restlichen Öl mischen. Den Kürbis aus der Folie nehmen, etwas zerdrücken und etwas Crème fraîche Dip dazugeben. Das Steak neben dem Kürbis servieren und mit dem Chimmichuri beträufeln.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Chimichurri-Kräutermischung 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000