



Elchfilet mit Gorgonzolasauce



Rezept für 4

Zutaten Elchfilet

600 g Elchfilet

Zutaten

Gorgonzolasauce

300 ml Kalbsfond

70 g Gorgonzola

50 ml Rahm

Zutaten Preiselbeeren

100 g frische

Preiselbeeren

80 g Zucker

Zutaten Gurke

300 g Gurken

100 g Zucker

200 ml Essig

300 ml Wasser

20 g Senfsaat

Salz

Zutaten Kartoffelpüree

500 g mehlig kochende

Kartoffeln

50 ml Milch

200 g Butter

Salz, Muskat, Pfeffer

Zubereitung Elchfilet

Das Elchfilet kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten rundherum kräftig anbraten. Dann bei 130 Grad Umlufthitze im MSLQ für ca. 10 Minuten garen und anschliessend nochmals für ca. 10 Minuten ruhen lassen oder das Fleisch kräftig würzen und mit etwas Butter vakuumieren. Anschliessend bei 65 Grad Dampf 20 Minuten garen und dann ruhen lassen. Das Fleisch dann in aufgeschäumter Butter von allen Seiten kräftig nachbraten.

Zubereitung Gorgonzolasauce

Den Kalbsfond mit dem Gorgonzola mixen und zusammen mit dem Rahm aufkochen. Die Sauce nun ca. 10 Minuten leise köcheln lassen und anschliessend passieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft.



Zubereitung Preiselbeeren

Die Preiselbeeren in einer Küchenmaschine (Knethaken) zusammen mit dem Zucker solange langsam rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Anschliessend in einem Glas aufbewahren.

Zubereitung Gurke

Die Gurken mit Hilfe eines Gemüsehobels fein hobeln. Den Zucker zusammen mit dem Essig und dem Wasser aufkochen und das Ganze anschliessend mit Salz abschmecken. Nun die Gurken mit dem Fond übergiessen, die Senfsaat hinzugeben und vakuumieren. Die Gurken ca. 1 Stunde in der Marinade ruhen lassen, dann den Saft abpassieren und die Gurken auf einem Sieb abtropfen lassen.

Zubereitung Kartoffelpüree

Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser abgedeckt 20-25 Min. kochen. Dann abgiessen, bei sehr milder Hitze im offenen Topf ausdämpfen lassen. Die Milch aufkochen. Die Kartoffeln mit Hilfe einer Presse fein zerkleinern. Die Milch langsam hinzugeben und nach und nach die kleingewürfelte Butter einarbeiten. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.