

Gourmets

Köstliche Rezepte mit Hirsch - präsentiert von Frank Link vom „Bären“ in Schura, der einen Umbau mit Sanierung erfolgreich abgeschlossen hat.



Frank und Sabine Link (rechts) und Heiner Albrecht, als Hirsch-Aufsendienst der zuständige Mann für die Region Trossingen., in einem der neu entstandenen Themenzimmer – hier der Raum „Poesie“. Weitere Bilder gibt es im Internet unter www.baeren-schura.de.

Schweinefilet im Speckmantel an ZWICKL-Jus, dazu Feldsalat in Wurmlinger Bier-Balsamico mit Oliven-Crostino

Salat: Aus Hirsch Bier-Balsamico, etwas Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Olivenöl ein Dressing rühren; Oliven, getrocknete Tomaten, Knoblauch und Kräuter der Provence fein hacken, bis eine Paste entsteht; geröstete Weißbrotscheiben damit bestreichen. Salat und Dressing vermengen, obenauf Parmesanraspel und den Crostino, dekoriert mit Kirschtomaten.

Hauptgang: Medaillons mit Speckscheiben umwickeln, in der Pfanne anbraten; danach herausnehmen und warmstellen; etwas Honig in die Pfanne geben und leicht karamellisieren, mit Hirsch-ZWICKL ablöschen; das Ganze auf ein Drittel reduzieren und mit Kalbsjus auffüllen; mit Salz, Pfeffer und evtl. einem Spritzer Bier-Balsamico abschmecken. Die Medaillons in der Soße kurz erhitzen und servieren.

Als **Beilage** empfiehlt Küchenchef Frank Link Steinpilz-Serviettenknödel und ein frisches Hirsch-ZWICKL. Das Rezept für den passenden Nachtisch gibt es auf www.baeren-schura.de