



PRESSEINFORMATION

Oktober 2018

Edel und festlich: Amarula Kirsch-Hirsch zu Weihnachten

Butterzarter Hirschrücken mit einer sämigen Sauce aus Kirschen und Amarula – das ideale Gericht für ein edles und festliches Weihnachtsmenü. Als Beilage passen Selleriepüree, aber auch ein klassisches Kartoffelpüree oder Schupfnudeln hervorragend zu der aromatischen Sauce mit Amarula.



Bild: Amarula Kirsch-Hirsch

Amarula Kirsch-Hirsch

Für den Hirsch:

- 700 g Hirschrücken
- 10 Wacholderbeeren
- 5 Pfefferkörner
- ½ TL getrocknete Koriandersamen
- 1 EL Butterschmalz

Für die Amarula-Kirsch-Sauce:

- 100 g entsteinte Kirschen
- 100 ml Kirschsafte
- 1 EL Balsamico Essig
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter

150 ml Amarula
200 ml Wildfond
3 Wacholderbeeren
1 EL Kirsch-Gelee

Zubereitung:

Zuerst die Sauce vorbereiten. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem Kirschsafft und dem Balsamico Essig ablöschen. Auf die Hälfte einkochen lassen. Den Wildfond und die Wacholderbeeren dazugeben und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb geben und zurück in den Topf gießen. Das Kirsch-Gelee und den Amarula darin glatt rühren. Die Kirschen dazugeben, umrühren, nochmals erhitzen, aber nicht aufkochen lassen, dann beiseite stellen.

Die Gewürze für den Hirschrücken im Mörser fein mahlen, den Hirschrücken darin wälzen und leicht abklopfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Hirschrücken darin rundherum anbraten. Im Ofen bei 120°C ca. 12 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist. Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen

Die Sauce nochmal erhitzen. Den Hirschrücken in Scheiben schneiden und mit der Amarula Kirsch-Sauce servieren. Dazu passt Kartoffel- oder Selleriepüree.

Weitere kreative Rezepte gibt es unter blog.amarula.de.

Weitere Infos zum Amarula Cream-Likör gibt es auf unserer Presseseite: presse.amarula.de.

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream-Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

Bitte Copyright beachten: © Amarula. Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Pressekontakt:

earnesto GmbH
Julia Köster
Hildebrandtstraße 24 D
40215 Düsseldorf
Tel: 0211 – 385 44 445
amarula@earnesto.de