



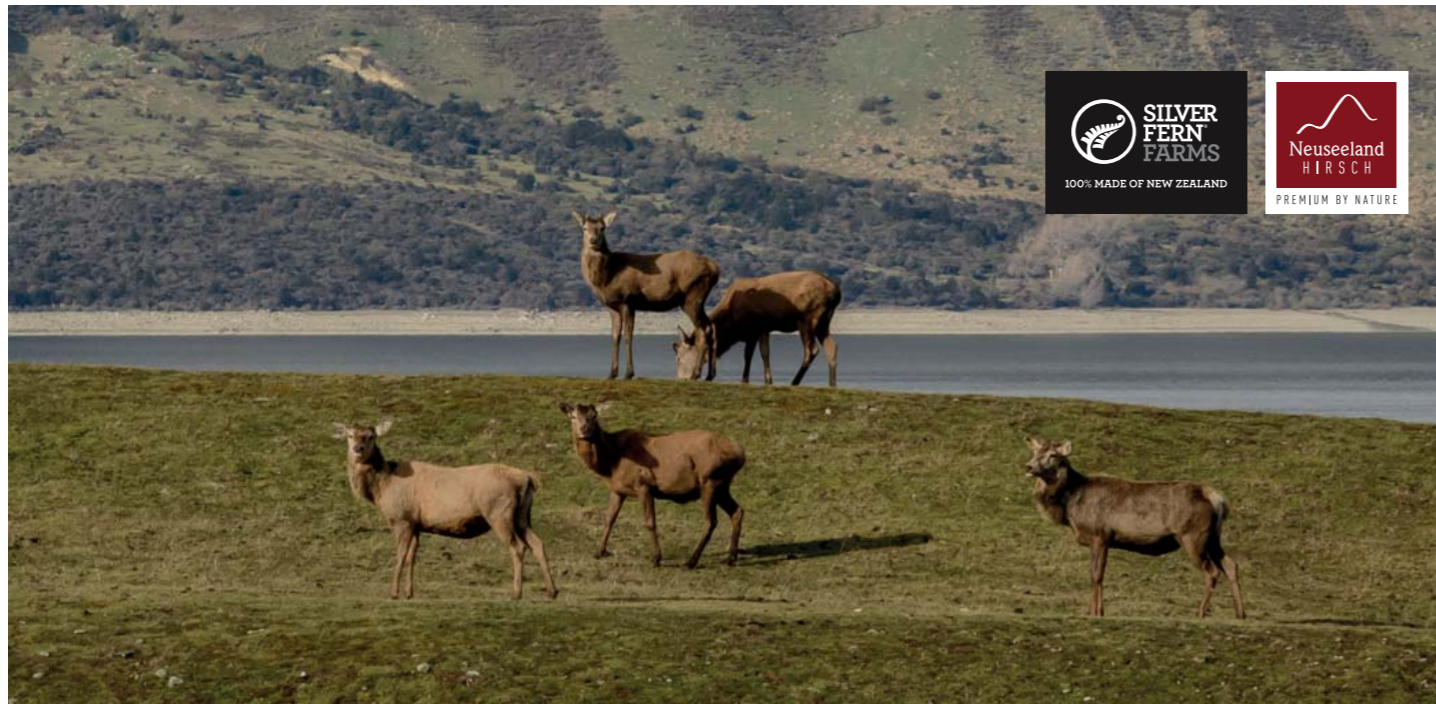
# CITTI ERLEBNIS

**CITTI**

*Markt der  
Lebensfreude*

NEUSEELAND HIRSCH ABEND -  
SCHLEMMEN MIT PROFIKOCH SHANNON CAMPBELL





# NATÜRLICH NEUSEELAND

SILVER FERN FARMS IN IHREM CITTI MARKT

Die unendlichen grünen Weiden Neuseelands sind die Heimatgefilde des Neuseeland-Hirsches. Die Tiere leben auf riesigen, eingezäunten Arealen.

Sie können **sich frei bewegen und natürlich fressen**. Mildes Klima, fruchtbare Böden für bestes Weideland und jede Menge Platz sind ideale Voraussetzungen,

um Hirsche aufzuziehen. Den typisch **milden Geschmack und die zarte Konsistenz** des neuseeländischen Hirschfleisches genießen Gourmets auf der ganzen Welt.

Entdecken Sie die Hirschspezialitäten in Ihrem CITTI Markt. Gern auch als Vorbestellung an Ihren CITTI-Fleischtresen:



Silver Fern Farms  
Frisches Hirschgulasch  
aus Neuseeland



Silver Fern Farms  
Frisches Hirschfilet  
aus Neuseeland



Silver Fern Farms  
Frische Hirschkeule ohne Knochen  
4er Schnitt, aus Neuseeland



Silver Fern Farms  
Frisches Hirschkeulensteak  
gewürzt, aus Neuseeland, in Scheiben



Silver Fern Farms  
Frisches Hirschkeulensteak  
aus Neuseeland, in Scheiben



Silver Fern Farms  
Frische Hirschrückensteaks  
ohne Knochen, in Scheiben, aus Neuseeland

# 5-GÄNGE-MENÜ

SCHLEMMEN MIT PROFIKOCH SHANNON CAMPBELL

**WEIN**  
BEGLEITUNG  
IM CITTI MARKT  
ERHÄLTlich

## AMUSE BOUCHE

Donuts gefüllt mit japanischem Hirsch Curry

## YUK HOE KOREAN TATAR

mit Miso Mayo

VILLA MARIA RESERVE WAIRAU VALLEY SAUVIGNON BLANC 2021



## IN KOMBU GEBEIZTES HIRSCHFLEISCH

mit Austern Mayonnaise

VILLA MARIA EARTH GARDEN SAUVIGNON BLANC 2021



## FRITTIERTER MONGOLISCHER HIRSCH

mit Ssamjang Dip & Pak Choi

VILLA MARIA PRIVATE BIN PINOT NOIR 2019



## HIRSCHSTEAK

mit Umbeboshi-Butter, Tosazu Hollandaise & Dukkah Rub

VILLA MARIA PRIVATE BIN CHARDONNAY 2021



# DONUTS GEFÜLLT MIT JAPANISCHEM HIRSCH CURRY

DAZU BIRNEN RELISH

## ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 1TL Trockenhefe 60 ml lauwarmes Wasser
- 400 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 TL ungesalzene Butter – 240ml Wasser



## ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in das warme Wasser geben und vermischen – 10 Minuten ruhen lassen
2. Mehl, Zucker, Salz, zerlassene Butter in eine Schüssel geben, das Hefewasser und Wasser untermischen und daraus einen Teig formen.
3. Den Teig ca. 10 Minuten auf einer leicht bemehlten Oberfläche kneten.
4. Danach den Teig in eine gefettete Schüssel geben, mit Plastikfolie abdecken und gehen lassen. Dabei sollte der Teig ungefähr die doppelte Größe erreichen, was ca. 60-90 Minuten dauert.
5. Nach dem Ruhen den Teig umschlagen und 2 Minuten lang kneten. Dann wieder in die Schüssel geben und nochmal gehen lassen.
6. Danach muss der Teig noch einmal umgeschlagen werden und 2 Minuten lang geknetet werden.
7. Den Teig in 8 Stücke schneiden und beiseitestellen.

## ZUTATEN

FÜR DAS RELISH

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- ca. 2,5 cm langes Stück Ingwer, geschält und gerieben
- 175 ml Himbeer- oder Apfelessig
- 140 g Puderzucker
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- ½ TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Koriander
- ½ TL gemahlener Piment
- 1 getrocknete rote Chili, zerbröckelt, mit entfernten Samen falls bevorzugt
- 4 Birnen, entkernt, geschält und gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer die Birne) in einem nicht reaktiven Topf vermengen und eine große Prise Salz hinzufügen.
2. Das Ganze langsam zum Kochen bringen, währenddessen ständig umrühren.
3. Anschließend die Birne hinzufügen und alles weiter kochen lassen, bis die Mischung die Konsistenz von dickflüssiger Marmelade hat.



## ZUTATEN

FÜR DAS CURRY

- 1 EL Öl
- 250g gewürfeltes oder gehacktes Hirschfleisch
- 2 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Süßkartoffel
- 300ml Brühe
- 2 Karotten klein gewürfelt
- 2 Kartoffeln klein gewürfelt
- 1 geriebener Apfel
- 1 EL Honig
- 2 EL japanische Curry Roux Mix
- 1 TL Balsamico-Essig

## ZUBEREITUNG

1. Das Öl in einem großen Topf erhitzen.
2. Das Hirschfleisch hinzufügen und von allen Seiten anbräunen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. In der Pfanne die Zwiebeln anbraten.
4. Dann das Fleisch hinzugeben und das Ganze mit ein wenig Brühe und dem Balsamico-Essig ablöschen.
5. Anschließend alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und das Ganze abgedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch zart auseinanderfällt (ca. 1 Stunde).
6. Dann werden die Karotten, (Süß-) Kartoffeln, der Apfel, der Honig und den Curry Mix hinzugegeben und mit der Brühe bedeckt.
7. So lange umrühren, bis sich der Curry Mix vollständig aufgelöst hat. Anschließend wieder zum Kochen bringen, die Hitze herunterdrehen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Danach alles abkühlen lassen.

## ZUTATEN

- 1 Ei
- 1 EL Milch
- Panko-Semmelbrösel

## FINISHING

1. Zunächst das Curry zu einer Paste zerdrücken.
2. Danach muss 1 Ei und 1 EL Milch in einer Schüssel zusammen gemischt werden
3. Anschließend muss eines der Teigstücke in einem 15cm-Durchmesser-Kreis ausgerollt werden und ein Löffel Curry in die Mitte gegeben werden. An den Rand einer Teighälfte wird das Ei-Milch Gemisch gestrichen, dann wird diese gefaltet und zugedrückt.
4. Die fertigen Donuts in das Ei tunken und dann in die Panko-Semmelbrösel tauchen, sodass der komplette Donut bedeckt ist.
5. Die Donuts mit Plastik abdecken und aufgehen lassen, während das Öl erhitzt wird.
6. Anschließend die Donuts in das Öl legen und von beiden Seiten etwa 60-90 Sekunden lang frittieren, sodass diese goldbraun werden.
7. Nachdem die Donuts abgekühlt und abgetropft sind zusammen mit dem Birnen Relish servieren.



# YUK-HOE

(KOREANISCHES TATAR) VOM HIRSCH

## ZUTATEN

200 g Hirschfleisch aus der Keule  
 1 EL Gochujang  
 (koreanische Chilipaste)  
 1 EL Sojasauce  
 4 EL Mirin  
 ½ frische Birne, am besten  
 eine Nashi-Birne  
 ½ Bund Frühlingszwiebeln  
 2 EL schwarzer Sesam  
 2 Eigelb

## ZUBEREITUNG

1. Von den Frühlingszwiebeln den unteren weißen Teil abschneiden, erst in Streifen und dann in feine Würfel schneiden. Den grünen Teil in Ringe schneiden.
2. Das Fleisch erst in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben dann in Streifen und die Streifen in Würfel schneiden. Mit der Sojasauce, den Zwiebelwürfeln, dem Gochujang und 1 Esslöffel Mirin vermischen und ziehen lassen.
3. Die Birne schälen und in Streifen schneiden. In einer Schüssel mit dem restlichen Mirin marinieren. Die Sesamkörner in einer trockenen Pfanne anrösten, bis die ersten poppen.
4. Aus den Birnenstreifen ein Nest bauen, darin das Tatar anrichten und in die Mitte eine Mulde drücken.
5. In die Mulde das Eigelb geben und mit Sesam und den grünen Frühlingszwiebeln garnieren.



# MONGOLISCHES HIRSCHFLEISCH

FRITTIERT MIT SSAMJANG DIP

## ZUTATEN

### DIE SSAMJANG DIP SAUCE

100g Miso Paste  
 100g Chili Paste  
 200g Birnensaft  
 60g Sesam weiß, gemahlen

### MARINADE

½ Tasse Kartoffelstärke  
 1 EL schwarze Bohnenpaste  
 2 Knoblauchzehen  
 1 TL geriebener, grüner Ingwer  
 ¼ Tasse hochwertige, leichte Sojasauce  
 2 Priesen chinesisches 5 Gewürze-Pulver  
 2 EL Austernsoße

## ZUTATEN

### FRITTIERTES NEUSEELANDHIRSCH

800g Neuseelandhirsch, aus dem Viererschnitt

## ZUBEREITUNG

1. Zuerst schneidet man den Hirsch in lange Filetformen.
2. Diese werden dann zunächst mit Kartoffelstärke bedeckt und anschließend mariniert. Nachdem die Marinade für eine ½ Stunde eingezogen ist, lässt man das Fleisch im Sieb abtropfen.
3. Danach bedeckt man die abgetropften Filets mit der Panade Mischung und frittiert das panierte Hirschfleisch bei 180 Grad in einer Fritteuse, bis es eine goldene Kruste hat.
4. Anschließend schneidet man das Fleisch in dünne Scheiben und serviert es mit der Tosazu Hollandaise.

### PANADE

200g Krupuk, gemahlen  
 500g Pankomehl  
 3 EL weißer Sesam  
 2 EL Meersalzflöckchen



# KOMBU GEBEIZTES HIRSCH SCHEIBEN

MIT AUSTER MAYONNAISE

## ZUTATEN

150ml Erdnussöl  
 1 Eigelb  
 2 Austern  
 Schwarzer Pfeffer  
 1 TL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Als erstes öffnet man die Austern und gibt diese in eine Schüssel.
2. Anschließend das Eigelb und den Zitronensaft hinzugeben und alles gut miteinander vermischen.
3. Eine Prise Pfeffer hinzufügen und das Öl langsam mit einem Schneebesen unterrühren.

## ZUTATEN

400g Hirschkeule  
 8 Scheiben Kombu

## ZUBEREITUNG

1. Das Hirschfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Auf ein Blatt Kombu legen und dann immer weiter, wie ein Sandwich, die Schichten aufeinanderlegen.
3. 40-50 Minuten beizen lassen.
4. Kombu abziehen, Hirsch-Scheiben entfernen und rollen, mit Auster Mayonnaise servieren.



# NEUSEELANDHIRSCH STEAK

## MIT DUKKAH RUB, TOSAZU HOLLANDAISE UND UMEBOSHI BUTTER

### ZUTATEN

#### TOSAZU HOLLANDAISE

250g Butter  
3 Eigelb  
2 EL Tosazu Essig  
100 ml Weißwein  
Pfeffer  
Salz  
Zucker

### ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Dabei aufpassen, dass diese nicht braun wird.
2. Das Eigelb, den Wein, 1 Prise Salz und Zucker in einer Metallschüssel oder in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen verrühren
3. Die Schüssel anschließend in ein heißes Wasserbad stellen, sodass der Boden der Metallschüssel knapp das Wasser berührt. Die Eigelbmischung mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Soße dick-

lich und cremig wird. Dabei darauf aufpassen, dass alles vom Rand und vom Boden mit umgerührt wird. Ansonsten könnte sich das Eigelb am Schüsselrand festsetzen, dort stocken und als Flöckchen wieder ablösen.

4. Anschließend die Butter in einem dünnen Strahl mit dem Schneebesen langsam unter die Eigelbcreme schlagen, bis eine dickcremige Sauce Hollandaise entsteht. Die Sauce anschließend mit Salz und dem Tosazu Essig abschmecken und servieren.

### ZUTATEN

#### UMEBOSHI PFLAUMEN BUTTER

250g Butter  
7 Umeboshi Pflaumen

### ZUBEREITUNG

Die Umeboshi Pflaumen kleinhacken und unter die Butter Rühren. Die Masse einrollen und im Kühlschrank aufbewahren.

### ZUTATEN

#### PISTAZIEN DUKKAH RUB

60g Pistazien  
50g Koriandersamen, getoastet  
20g Sesamsamen, getoastet  
10g Kreuzkümmel, getoastet

4g Weisse Pfefferkörner, getoastet  
5g Fenchelsamen, getoastet  
10g Minzblätter, trocken  
Salzflocken

### ZUTATEN

#### FÜR STEAK ANBRATEN

4 mal 150g Steaks vom Neuseelandhirsch

### ZUBEREITUNG

Die Steaks mit Öl bepinseln. In eine heiße Pfanne 2-3 Minuten scharf anbraten pro Seite. 3 Minuten ruhen lassen bevor sie serviert werden. Kurz vor dem Servieren, die Steaks in den Dukkah rub walzen.



## FREUEN SIE SICH AUF WEITERE EVENTS.

Jetzt für den Ticket-Alarm anmelden unter [cittimarkt.de/veranstaltung](http://cittimarkt.de/veranstaltung)

**CITTI** Markt der Lebensfreude

**CITTI**  
**ERLEBNIS**