

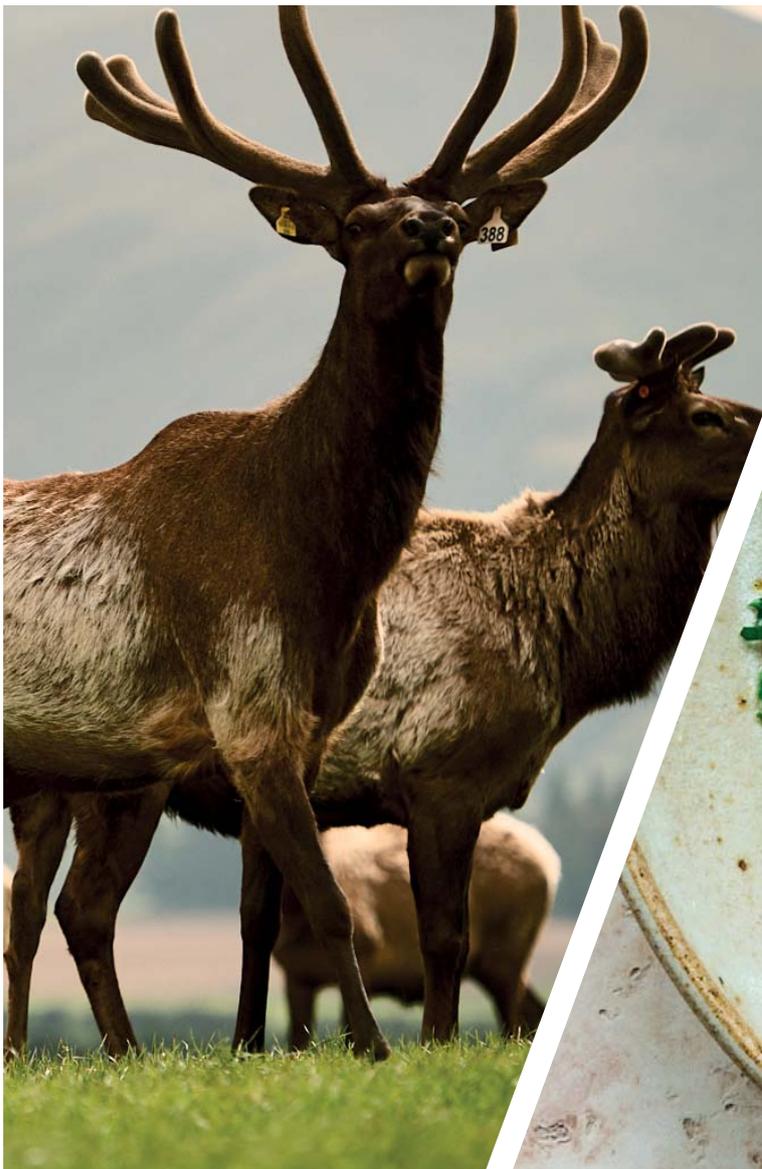


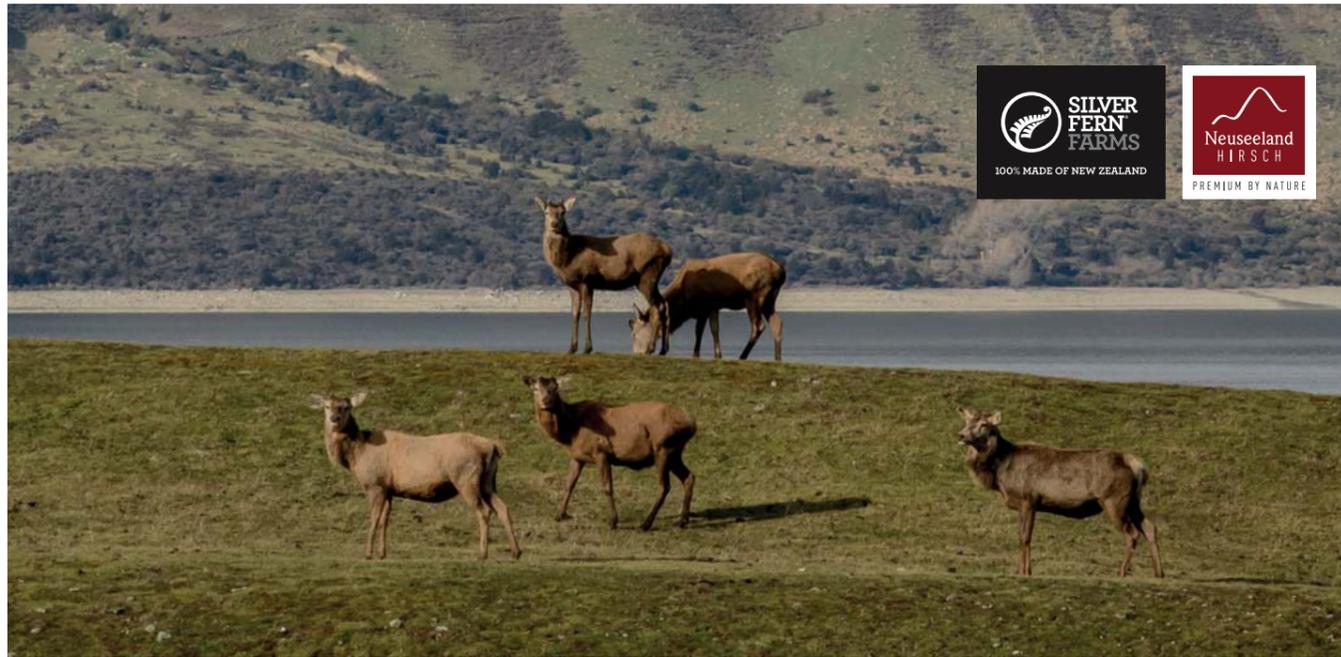
CITTI ERLEBNIS

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

CITTI Markt der Lebensfreude



CITTI
ERLEBNIS