

Hirsch-Rücken mit Maronen-Kruste, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

2 Hirschrücken, à 180 g	200 g Sellerie	50 g Maronen, vorgegart
100 g frische Cranberries	2 Scheiben Toastbrot	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 TL Speisestärke	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Honig	100 g Butter
20 g Butterschmalz	1 TL Öl	200 ml Gemüsfond
75 ml Wildfond	100 ml roter Portwein	1 Muskatnuss
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Beides in einem Topf mit dem Öl anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsfond aufgießen und das Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Anschließend die Flüssigkeit abgießen und den Sellerie mit 30 Gramm Butter fein pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Kochfond hinzufügen. Das Püree nun mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm halten. Das Toastbrot entrinden, würfeln und mit den Maronen in einer Küchenmaschine fein mahlen. Etwa 50 Gramm Butter schaumig schlagen und unter die Maronen-Toastbrot-Mischung rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hirschrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe halbieren. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Fleisch mit dem Rosmarin, dem Thymian und dem Knoblauch darin auf beiden Seiten abraten. Anschließend auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und circa acht bis zehn Minuten garen. Inzwischen den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen, den Wildfond aufgießen und die Flüssigkeit sämig einkochen lassen. Anschließend die Cranberries hinzugeben und zwei Minuten darin erhitzen. Nach Bedarf mit etwas Stärke binden. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Honig würzen. Die restliche Butter unterschwenken. Den Backofen auf Grillfunktion umstellen. Den Hirschrücken gleichmäßig mit der Maronenmasse bestreichen und unter dem Backofengrill goldbraun überbacken. Den Hirschrücken mit der Maronenkruste, dem Selleriepüree und der Cranberry-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 20. Dezember 2013