

Hirsch-Rücken-Filet, Brot-Mantel, Kürbis-Gemüse, Spätzle

Für 4 Portionen

800 g Hirschrückenfilet	150 g Sahne, eiskalt	1 Kastenweißbrot
100 g Walnüsse	1 TL Zimtpulver	200 g Mehl
4 Eier	80 g Butter	1 Butternutkürbis
20 ml Olivenöl	50 g Crème-fraîche	3 Stiele Petersilie, glatt
50 g Kirschen, getrocknet	2 Schalotten	20 g Zucker
200 ml Portwein, rot	400 ml Rotwein	200 ml Bratenfond
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hirschrückenfilet von den Sehnen befreien. Etwa 150 Gramm Fleisch abschneiden, in kleine Würfel schneiden und für circa zehn Minuten in das Gefrierfach legen. Die angefrorenen Fleischwürfel mit 150 Milliliter Sahne im Mixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Kastenweißbrot entrinden, der Länge nach vier bis fünf Millimeter dicke Scheiben abschneiden und diese jeweils auf einer Seite gleichmäßig mit der Fleischfarce bestreichen. Das restliche Filet mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Brotscheiben legen und diese zusammenrollen. 30 Gramm Butter erhitzen und die Weißbrotrolle darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, anschließend auf ein Backblech legen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten fertig garen. Die Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Anschließend die Walnüsse in einer Küchenmaschine sehr fein mahlen und mit einem Halben Teelöffel Zimtpulver und dem Mehl mischen. In eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl drücken und die verquirlten Eier hineingeben. Mit Salz und Muskat würzen. Mit einem Holzlöffel von der Mitte aus zu einem glatten zähflüssigen Teig verarbeiten. Anschließend so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Falls nötig noch etwas Wasser zugeben. In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Teig mit Hilfe einer Spätzlepresse in das heiße Wasser drücken. Einmal aufwallen lassen, sobald die Spätzle oben schwimmen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Spätzle kurz vor dem Servieren in 30 Gramm Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis waschen, schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Crème-fraîche zugeben und den Kürbis bei milder Hitze ein bis zwei Minuten garen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen sowie fein hacken und unter das Kürbisgemüse rühren. Für die Kirschsoße die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, Die Schalotten und die Kirschen zugeben und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Bratenfond ablöschen und bei milder Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Weißbrotrollen halbieren und mit dem Kürbisgemüse auf Tellern anrichten. Die Soße um das Fleisch träufeln und die Spätzle dazu servieren.

Johann Lafer am 26. November 2011