

Hirsch-Rücken, Feigensenf-Mantel, Wild-Soße, Wirsing

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 parierter Hirschrücken à 600 g 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Mantel:

100 g Feigensenf 100 g gehackte Haselnüsse

Für den Rote-Bete-Knöpfele:

100 ml Rote-Bete-Saft 50 g frische Meerrettichwurzel 200 g Mehl
2 Eier 1 Muskatnuss 1 Prise feines Salz

Für die Holunder-Sauce:

1 Schalotte 100 g Holunder-Marmelade 200 ml Wildfond
100 ml Madeira 1 EL alter Balsamico 1 EL kalte Butter

Für die Dekoration:

1 EL Haselnussblätter 1 EL getrocknete Cranberrys

Für den Hirschrücken:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Den Hirschrücken von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kräftig würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im Ofen garen.

Für den Mantel:

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und mit dem Feigensenf rund um einreiben. Den Hirschrücken komplett in den gehackten Haselnüssen wälzen und unter einer Alufolie noch etwas ruhen lassen. Für den Limetten-Rahm-Wirsing 600 g Wirsing 1 Zwiebel 2 Limetten 200 ml Gemüsefond 150 ml Kochsahne 1 Muskatnuss, zum Reiben neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle . Wirsing putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Alles in einem Topf mit Pflanzenöl 5 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsefond und Kochsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten schmoren.

Wirsing kurz vor dem Servieren mit Salz, geriebener Muskatnuss, Limettenabrieb und -saft würzen.

Für den Rote-Bete-Knöpfele:

In einem weiten Topf 2 Liter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, Eier, Salz, Muskat und rote Beete Saft zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Stets nur so viel Flüssigkeit dazu geben bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt. Sobald das Wasser kocht den Knöpfleteig portionsweise auf das Knöpflehobel geben und zügig die Knöpfele ins kochende Wasser schaben. Die Knöpfele mit einem Schaumlöffel sofort herausnehmen sobald sie oben schwimmen und kalt abschrecken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfele kurz durch schwenken und mit Salz abschmecken

Für die Holunder-Sauce:

Schalotte in dünne Ringe schneiden. Wildfond und Madeira mit Schalotten kurz aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen. Die Marmelade zugeben und weiter einreduzieren. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken. Mit eiskalter Butter aufmontieren, damit die Sauce einen schönen Glanz bekommt.

Mit Balsamico und etwas Salz abschmecken.

Für die Dekoration:

Den Hirschrücken in 3 cm breite Tranchen schneiden. Die Rahmwirsing auf der unteren Mitte des Tellers in einem Ring anrichten. Den Rehrücken anlegen. Die Spätzle oberhalb des Wirsing halbrund verteilen. Die Soße mit einem Löffel dekorativ verteilen und zum Schluss die Haselnussblätter und die Cranberrys drüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 07. Dezember 2018