

# Damwild-Rücken, Beurre rouge, Kartoffelstroh, Spargel

**Für zwei Personen**

**Für die Beurre rouge:**

2 Schalotten	1 TL Butte	150 g eiskalte Butter
50 ml roter Portwein	200 ml Rotwein	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das Damwild:**

400 g Damwildrücken	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

**Für den Salat:**

½ reife Mango	200 g Mungobohnensprossen	2 EL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Spargel und die Tomaten:**

10 Stangen grüner Spargel	10 Kirschtomaten	Öl, Salz
---------------------------	------------------	----------

**Für das Kartoffelstroh:**

2 große festk. Kartoffeln	Öl	Salz, Pfeffer
---------------------------	----	---------------

**Für die Garnitur:**

60 g Granatapfelkerne	2 Zweige Koriander	
-----------------------	--------------------	--

**Für die Beurre rouge:**

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten abziehen, klein würfeln, in einen Topf mit Butter und Zucker glasig andünsten und karamellisieren.

Portwein und Rotwein dazu gießen und auf 4 EL reduzieren. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter in Würfel schneiden und mit dem Schneebesen unterrühren. Thymian und Rosmarin zupfen und klein schneiden. Beurre rouge mit Salz, Pfeffer und je einem TL Rosmarin und Thymian abschmecken.

**Für das Damwild:**

Das Wild von Sehnen und Silberhäutchen befreien, abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Olivenöl von allen Seiten je 1-2 Minuten scharf anbraten. Danach im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von circa 68 Grad garen lassen.

**Für den Salat:**

Sprossen waschen und abtropfen lassen. Mango schälen, vom Kern befreien und in feine Streifen schneiden. Sprossen und Mangostreifen in einer Schüssel mit Sesamöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Spargel und die Tomaten:**

Spargel von Ende befreien und Spargel in einer Pfanne mit Öl ca. 8 Minuten bissfest braten. Nach der Hälfte der Zeit die Tomaten zufügen, braun werden lassen und mit Salz abschmecken.

**Für das Kartoffelstroh:**

Kartoffel schälen und in lange Streifen hobeln. Streifen in eine Schüssel mit Wasser geben. Etwas ruhen lassen. Danach abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Leicht salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne mit Öl locker kross anbraten.

**Für die Garnitur:**

Koriander zupfen. Gericht mit Koriander und Granatapfelkernen garnieren.

Stephanie Stickelmann am 03. Juni 2024