

Vakuumgegarter Hirsch-Rücken, Preiselbeer-Soße, Püree

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

400 g ausgel. Hirschrücken	1 Knoblauchzehe	Butter
Pflanzenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
5 Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Senfsaat
$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin	2 Lorbeerblätter	1 TL geräuch. Paprikapulver
5 schwarze Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

Fleischabschnitte	1 Schalotte	100 g Preiselbeeren
kalte Butter	Pflanzenöl	1 TL Tomatenmark
200 ml trockener Rotwein	100 ml Wildfond	Salz, Pfeffer

Für das Kürbispüree:

400 g Hokkaido	1 kleine Zwiebel	3 Knoblauchzehen
1 EL Butter	2 EL Olivenöl	1 TL Ahornsirup
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	3 EL Butter
200 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den wilden Brokkoli:

150 g wilder Brokkoli	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch parieren und die Abschnitte für die Sauce beiseitelegen.

Wacholderbeeren, Koriandersamen, Senfsaat und Pfefferkörner mörsern.

Mit Paprikapulver und Rosmarin vermengen. Hirschrücken ggf. parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der gemörserten Gewürzmischung wälzen. In einen Vakuumbeutel geben und verschließen. Und für 30 Minuten bei 56 Grad sous-vide garen. Anschließend das Fleisch abtupfen und in Pflanzenöl und Butter mit den frischen Kräutern und einer angedrückten Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleischabschnitte darin kräftig anbraten. Schalottenwürfel hinzugeben und ebenfalls mitbraten. Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit Fond auffüllen und nochmals reduzieren. Preiselbeeren einrühren. Durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kürbispüree:

Kürbis in Stücke schneiden und mit Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und Ahornsirup mischen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, vierteln und auf einem Blech verteilen. Bei 200 Grad 2530 Minuten im Backofen rösten, bis der Kürbis weich und leicht karamellisiert ist.

Mit Butter fein pürieren und nach Geschmack würzen. Warmhalten.

Optional durch ein Sieb streichen.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen, würfeln und in leicht gesalzener Sahne weichkochen.

Abgießen, etwas Kochflüssigkeit auffangen und mit Butter cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Falls nötig, mit Kochflüssigkeit verfeinern, bis die Konsistenz seidig ist.

Für den wilden Brokkoli:

Brokkoli putzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Brokkoli darin 2-3 Minuten mit angedrückter Knoblauchzehe und Thymian anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Georg Hermann am 29. Januar 2026