

Hirsch-Nüsschen und Rote-Bete-Kraut, Meerrettich-Schmand

Für 4 Personen

2 Knollen Rote-Bete	Meersalz	1 Hirschnuss, ca. 700 g
2 EL Sonnenblumenöl	1 TL tasmanischer Pfeffer	1 TL Honig
200 ml roter Portwein	6 Walnusskernhälften, gehackt, geröstet	6 Schalotten
3 Boskoopäpfel	2 EL Entenschmalz	2 EL Apfelessig
1 TL Walnussöl	Pfeffer	1 Stück frischer Meerrettich
60 g Schmand		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Rote-Bete bürsten, mit dem Meersalz bestreuen, einzeln in Alufolie einpacken und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. Rote-Bete aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) herunter schalten. Das Fleisch parieren und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech mit Gitter setzen. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit Honig vermischen. Damit das Fleischstück bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten garen (das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 50 Grad haben. Anschließend herausnehmen und in Alufolie eingepackt kurz ruhen lassen. Den Portwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen. Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gegarte Rote-Bete schälen und grob reiben. Schalotten schälen und fein würfeln. Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Entenschmalz die Schalotten anschwitzen. Apfelwürfel dazugeben, kurz mit anbraten und Rote-Bete dazugeben. Mit dem eingekochten Portwein mischen, mit Meersalz, Apfelessig, Walnussöl und Pfeffer abschmecken. Etwas Meerrettich frisch reiben und mit Schmand vermischen. Das Rote-Bete Kraut mit Hilfe eines Ringes auf dem Teller anrichten. Die Walnüsse darüber streuen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und daneben legen. Mit grobem Meersalz würzen und eine Nocke Meerrettichschmand daneben setzen.

Michael Kempf Mittwoch, 25. November 2009