

Hirsch-Rücken mit Pinien-Walnuss-Kruste und Rote-Bete

Für 4 Personen

Für den Hirschrücken:

25 g Walnusskerne	25 g Pinienkerne	2 EL Zucker
15 g Pumpernickel	40 g Butter	1 Eigelb
45 g Weißbrotbrösel	4 Hirschrückensteaks a 150g	
Salz, Pfeffer	1 EL Pflanzenöl	

Für die Soße:

45 g Butter	5 g Latschenkiefernadeln	1 EL Honig
100 ml unsüßer Holundersaft	300 ml Wildsoße	

Für das Gemüse:

500 g Rote-Bete	1 große Gelbe-Bete (ca. 350 g)	100 g Kartoffeln, mehlig
60 g Butter	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Spritzer Rotwein-Essig
1 TL weißer Balsamico		

Den Backofen auf 68 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Walnüsse und Pinienkerne grob hacken. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, die gehackten Nüsse zugeben und karamellisieren. Pumpernickel zerbröseln. 40 g Butter mit einem Handrührgerät in einer Schüssel kurz anschlagen, dann das Eigelb beifügen und kurz weiter schlagen. Dann aus dem Pumpernickel, angeschlagener Butter, Weißbrotbröseln, karamellisierten Walnüssen und Pinienkernen eine Kruste herstellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl und 1 TL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Dann herausnehmen, auf ein Backofengitter setzen und mit der Kruste belegen und für ca. 2 Stunden in den vorgewärmten Backofen schieben. Die Rote und gelbe Bete ungeschält in separaten Töpfen mit Wasser weich kochen. Kartoffeln ebenfalls weich kochen. Die Gelbe Bete herausnehmen, vollständig auskühlen lassen, dann schälen und in 8 gleich große Würfel schneiden. Die Rote-Bete schälen und die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 40 g Butter zerlassen und mit Kartoffeln und Roter Bete zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rotweinessig abschmecken. Für die Soße die Butter schmelzen, den Latschenkiefer zugeben und leicht anschwitzen. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen, dann den Holundersaft zugeben und alles um etwa die Hälfte einkochen. Mit der Wildbrühe aufgießen, diese kurz aufkochen und abschmecken. In der Zwischenzeit 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, eine Prise Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen, dann mit Balsamico ablöschen. Die Würfel von Gelber Bete zugeben und in der Butter glacieren. Das Püree in der Tellermitte anrichten, Hirschrücken auf das Püree setzen, Gelbe Bete anlegen und mit der Soße umgießen.

Frank Buchholz Mittwoch, 16. Dezember 2009