

Saltimbocca vom Hirsch, Preiselbeer-Soße, Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	40 g Kartoffelmehl
Kartoffelmehl	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Saltimbocca:

4 Sch. Hirschrücken	4 Sch. Tiroler Schinkenspeck	4 Salbeiblätter
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

1 EL eingel. Preiselbeeren	50 ml Rotwein	5 ml Crème de Cassis
100 ml Wildfond	Salz	Pfeffer

Für Maronen, Radicchio:

2 Radicchio trevisano	100 g Maronen	20 g Butter
15 ml Marsala	10 ml Balsamico	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln unter kaltem Wasser abbürsten und mit Schale in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und erneut etwas ausdampfen lassen.

Ei trennen. 40 g Kartoffelmehl und Eigelb mit einem Holzlöffel unter die Kartoffelmasse heben. Aus dem Teig Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden und mit zwei Gabeln die typischen Gnocchi-Rillen einarbeiten. In siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und beiseite stellen.

Für das Saltimbocca:

Die Scheiben vom Hirschrücken zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und leicht plattieren. Jede Scheibe mit einem Salbeiblatt belegen und dann mit einer Scheibe Tiroler Schinkenspeck umwickeln.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, den umwickelten Hirschrücken darin unter Wenden knusprig anbraten.

Anschließend ca. 5 Minuten bei geringer Hitze in der Pfanne ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Preiselbeersauce:

Den Bratensatz mit Rotwein und Cassislikör ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, nochmals aufkochen lassen und wieder um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Preiselbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Maronen, Radicchio:

Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Maronen vierteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Radicchio und Gnocchi dazugeben, gut durchschwenken und goldgelb braten. Mit Marsala und Balsamico ablöschen. Zum Schluss die Maronen unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zum Servieren die Preiselbeersauce auf den vorgewärmten Tellern kreisförmig anrichten, das Gröstl daraufgeben und jeweils zwei Saltimbocca obenauf setzen.

Cornelia Poletto am 16. Oktober 2020