

# Hirsch-Buletten mit Orangen-Weißwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Hirsch-Buletten:**

500 g Hirsch-Hackfleisch	1 Zwiebel	3 altbackene Brötchen
30 g Semmelbrösel	2 Eier	150 ml Ziegenmilch
1 EL scharfer Senf	3 Stängel Liebstöckel	Butter
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Sauce:**

4 Lauchzwiebeln	2 Orangen	220 ml Rinderfond
20 ml trockener Weißwein	20 ml Obstessig	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für den Süßkartoffel-Stampf:**

800 g Süßkartoffeln	3 cm Ingwer	1 Limette
50 g Parmesan	100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Stück Sternanis	1 TL Bockshornklee-Samen	1 Tonkabohne
Meersalz	Cayennepfeffer	

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Hirsch-Buletten Brötchen zerkleinern und in Ziegenmilch einweichen. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter zerlassen, Zwiebeln glasig anschwitzen. Abkühlen lassen. Brötchen ausdrücken und mit Hirsch-Hackfleisch, Semmelbröseln, Eiern, Zwiebeln, Liebstöckel und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Buletten formen. In heißem Butterschmalz circa 6 Minuten goldbraun anbraten.

Für die Orangen-Weißwein-Sauce Lauchzwiebeln putzen, waschen und in circa 5 cm lange Stücke schneiden. Orangen waschen, trockenreiben und von einer der beiden Orangen Zesten abziehen. Beide Orangen auspressen. Zucker mit 2 Esslöffeln Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen, Wein und Essig zugießen und 2 Minuten köcheln lassen. Orangensaft dazugeben, Orangenzesten und Lauchzwiebeln hinzufügen. Rinderfond angießen und Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Süßkartoffel-Stampf Ingwer schälen und mit Sternanis und Bockshornklee-Samen in ein Tee-Ei geben. Tee-Ei dem Kochwasser für die Süßkartoffeln beifügen. Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und gar kochen. Dann abgießen und ohne die Gewürze zurück in den Topf geben. Parmesan fein reiben. Limette auspressen. Limettensaft und Butter zu den Süßkartoffeln geben und stampfen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Petersilie und Parmesan unter den Stampf rühren, mit Meersalz und Cayennepfeffer würzen. Vor dem Servieren etwas Tonkabohne über den Stampf reiben.

Hirsch-Buletten mit Orangen-Weißwein-Sauce und Süßkartoffel-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Pascal Marcy am 25. Juli 2016