

## Geschnetzeltes vom Hirsch-Rücken mit Blumenkohl-Puffer

### Für 2 Personen

500 g Hirschrücken, ausgelöst	300 g Blumenkohl	250 g Rotwein, trocken
200 g Austernpilze	125 g Wildfond	50 g Vollkornmehl
150 ml Crème-fraîche	2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
1 Zwiebel	1 Paprikaschote, rot	1 Paprikaschote, grün
1 Lorbeerblatt	3 EL Mehl	2 EL Preiselbeeren
1 TL Currypulver	0,5 TL Wacholderbeeren	0,5 TL Pfefferkörner
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Majoran	Meersalz, gemahlen
Cayennepfeffer	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Blumenkohl fein raspeln und in eine Schüssel geben. Die Eier und das Vollkornmehl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Die Zitrone halbieren, pressen und die Schale reiben. Den Teig mit Meersalz, etwas Cayennepfeffer, dem Currypulver und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Majoran zupfen und die Fleischstreifen mit Salz, Pfeffer, einem halben Esslöffel Majoran und einem halben Teelöffel geriebener Zitronenschale würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin scharf anbraten. Das Lorbeerblatt zerreiben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit den Wacholderbeeren, den Pfefferkörner und dem Lorbeer in die Pfanne geben und kurz mit anschwitzen. Die beiden Paprikaschoten in mundgerechte Stücke schneiden, zum Fleisch geben und mit braten lassen. Das Fleisch mit dem Mehl bestäuben, kurz anrösten und mit dem Rotwein und dem Wildfond auffüllen. Die Preiselbeeren unterrühren und die Austernpilze sowie 150 Gramm Crème-fraîche untermischen und abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und portionsweise den Blumenkohlteig hineingeben, flach drücken und auf beiden Seiten goldgelb backen. Die Puffer und das Fleisch auf Tellern anrichten, das Gemüse dazu legen und die Soße darüber geben.

Ursula Roessler am 04. November 2009