

Hirsch-Filet, Blumenkohl, Trüffel-Schaum, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

300 g Hirschfilet	1 Orange	1 Ingwerknolle, 3 cm
1 EL Butter	1 TL Wacholderbeeren	5 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	1 EL Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Blumenkohlpüree:

400 g Blumenkohl	2 mehlig. Kartoffeln	500 ml Gemüsegond
250 g Butter	1 schwarzer Trüffel	3 EL Trüffelöl
schwarzer Pfeffer		

Für den gebratenen Blumenkohl:

400 g Blumenkohlröschen	Butter	Salz
-------------------------	--------	------

Für die Sauce:

1 EL Preiselbeeren	1 EL Puderzucker	100 g Butter
100 ml Rotwein	100 ml roter Portwein	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Trüffelschaum:

250 ml Milch	3 EL Trüffelöl	Salz
--------------	----------------	------

Für die Garnitur:

6 Cocktailtomaten, mit Stiel	1 Bund glatte Petersilie	500 ml Pflanzenöl
2 Röschen Blumenkohl	Trüffel	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Hirschfilet salzen und mit dem Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen auf das Gitter legen. Nach Ende der Garzeit den Ofen öffnen und das Fleisch ruhen lassen.

Die Cocktailtomaten für die Garnitur in eine Auflaufform geben und zehn Minuten im Backofen erhitzen, anschließend mit Salz würzen.

Für das Blumenkohlpüree den Gemüsegond zum Kochen bringen und den Blumenkohl sowie die geschälten und gewürfelten Kartoffeln darin kochen. Anschließend einen Teil des Gemüsegonds in einen anderen Topf abgießen. Alles zusammen mit der Butter pürieren. Falls die Konsistenz zu dick sein sollte, Gemüsegond nachgießen und umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Trüffelöl und gehacktem Trüffel abschmecken.

Für die Rotwein-Preiselbeer-Sauce den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und anschließend mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Sauce auf ein Drittel reduzieren. Nach und nach die Butter in kleinen Stücken einrühren und die Preiselbeeren hinzufügen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gebratenen Blumenkohl die Röschen halbieren und in einer Pfanne bei schwacher Hitze mit Butter anbraten. Dann den Topf mit einem Deckel versehen und den Blumenkohl weich garen. Anschließend mit Salz würzen.

Für die Garnitur die Blätter der Petersilie abzupfen und im heißen Pflanzenöl in einem Topf frittieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf ein Küchenpapier zum Abtropfen legen. Für die Gewürzbutter die Butter in einer Pfanne schmelzen und zwei Streifen der Orangenschale abschälen. Die restliche Orange kann anderweitig verwendet werden. Die Wacholderbeeren, die Pimentkörner, das Lorbeerblatt, den Ingwer, die Orangenschale, den Rosmarinzweig und Pfeffer hinzufügen. Das Hirschfilet darin wenden.

Für den Trüffelschaum die Milch erhitzen und zusammen mit dem Trüffelöl und Salz mit einem Pürierstab schaumig schlagen.

Das Hirschfilet mit zweierlei Blumenkohl, der Rotwein-Preiselbeer-Sauce, dem Trüffelschaum, den Cocktailtomaten und der frittierten Petersilie auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Blumenkohl und Trüffel garnieren und servieren.

Michael Reich am 08. Juli 2015