

Hirschkalb-Rücken mit Rotwein-Soße und Waldpilzen

Für zwei Personen

Für den Hirschkalbsrücken:

1 Hirschkalbsrücken, à 400 g	10 Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ Limette
20 ml Rapsöl	2 EL Honig	1 Bund Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Schupfnudeln:

400 g mehlig. Kartoffeln	100 g Mehl	30 g Weizengrieß
10 g Speisestärke	2 Eier	20 g Butter
1 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Waldpilze:

70 g Pfifferlinge	70 g Kräuterseitlinge	70 g Steinpilze
50 g magerer Speck	2 Schalotten	20 g Butter
1 Bund Petersilie	1 Bund Thymian	20 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Weißweinschaum:

60 ml Weißwein	1 Schalotte	10 g Butter
50 g kalte Butter	40 ml Wermut	60 g Crème-fraîche
70 ml Sahne	20 ml Branntwein	Cayennepfeffer
Salz		

Für die Rotweinsauce:

2 Schalotten	1 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein, trocken
150 ml Wildfond	100g kalte Butter	20 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

1 Schale Shiso-Kresse-Mix

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Hirschkalbsrücken Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, fünf angedrückte Wacholderbeeren und drei Zweige Thymian dazugeben und den Hirschkalbsrücken goldbraun anbraten. Restliche Wacholderbeeren im Mörser sehr fein mahlen. Mit Honig, Limettensaft und -abrieb verrühren und auf den angebratenen Hirschkalbsrücken reiben. Fleisch in einer Auflaufform in den Ofen schieben und zehn Minuten garen lassen.

Gegarte Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen, ein Eiweiß und zwei Eigelbe mit Mehl, Gries, Stärke, Petersilie, Salz und Pfeffer mit der Kartoffelmasse vermischen und gut durchkneten. Kartoffelteig zu einer sechs Zentimeter dicken Rolle formen. Danach in zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden und daraus fingerförmige, acht Zentimeter lange Nudeln formen. Diese in kochendes Salzwasser legen und siedend garen lassen. Dann abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Schupfnudeln darin goldgelb ausbacken. Mit frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Waldpilze putzen, Kräuterseitlinge und Steinpilze in feine Scheiben schneiden.

Thymianblätter abzupfen und hacken. Speck und abgezogene Schalotten würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Pilze hineingeben und unter Rühren anbraten. Thymian, Schalotten und Speck dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten zehn Gramm Butter unter die Pilze heben.

Für die Rotweinsauce Schalotten abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und

Schalotten darin goldbraun anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Anschließend mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Bratensatz vom Anbraten des Hirschkalbsrückens dazugeben. Reduzierte Sauce durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter unter Rühren binden. Für den Weißweinschaum Schalotte abziehen und fein würfeln, anschließend in zehn Gramm Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Wermut, Crème fraîche und Sahne hinzufügen und um ein Drittel einkochen, mit Salz, Cayennepfeffer und Brantwein abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce mit kalten Butterstücken und geschlagener Sahne vermengen. Alles zusammen auf Tellern anrichten, mit Kresse mix garnieren und servieren.

Katharina Brandt am 17. November 2015