

# Hirsch-Rücken, Spekulatius-Kruste, Birnen, Couscous-Reis

**Für zwei Personen**

**Für den Hirschrücken:**

1 Hirschkalbsrücken à 250 g	75 g weiche Butter	50 ml weißer Portwein
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer

**Für die Spekulatiuskruste:**

50 g Gewürzspekulatius	125 g weiche Butter	Salz
Pfeffer		

**Für den Couscous Reis:**

100 g Couscous	100 g Glasnudeln	100 g Butter
----------------	------------------	--------------

**Für die Birnenwürfel:**

2 harte Birnen	1 EL brauner Zucker	1 EL Birnengeist
150 ml Orangensaft	1 Stange Zimt	1 Stück Sternanis
2 Gewürznelken		

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Hirschrücken die Butter in einer Pfanne erhitzen. Hirschrücken waschen und trocken tupfen. Fleisch in der Butter von allen Seiten anbraten und 10 Minuten in den Ofen geben. Für die Spekulatiuskruste die Spekulatiuskekse zerbröseln und mit der Butter vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf Frischhaltefolie ausbreiten, flach ausrollen und im Tiefkühler anfrieren lassen.

Für den Couscousreis die Butter in einem Topf schmelzen und Couscous und Glasnudeln darin 3 Minuten anbraten. Mit 300 ml Wasser aufgießen und den Reis bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.

Für die Birnenwürfel die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Birnengeist und Orangensaft ablöschen. Sternanis, Zimtstange und Nelken hinzufügen. Die Birnenwürfel 10 Minuten darin köcheln und aus dem Fond nehmen.

Den einreduzierten Fond mit Portwein abschmecken, mit Speisestärke binden und durch ein Sieb passieren. Die Spekulatiuskruste auf den Hirschrücken legen und im hochgedrehten Ofen bei 180 Grad Oberhitze kross werden lassen. Fleisch aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Birnenwürfel auf einem Teller in einer Reihe aufsetzen und mit den Hirschrücken-Tranchen, dem aramäischen Couscous Reis und dem Jus auf Tellern anrichten und servieren.

Petrus Basar am 23. November 2015