

Gefüllter Hirsch mit Rotwein-Schokoladen-Soße und Knödel

Für zwei Personen

Für den gefüllten Hirsch:

400 g Hirschrückenfilet	100 g frische Pflaumen	1 Schalotte
2 EL Butter	2 Nelken	neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce:

50 g Dunkle Schokolade	1 rote Zwiebel	150 ml Rotwein
50 ml Gemüsefond	1 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 EL Puderzucker	Salz
Pfeffer		

Für die Semmelknödel:

5 Semmeln vom Vortag	2 Eier	125 ml Milch
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den gefüllten Hirschrücken das Fleisch waschen, trockentupfen und eine Tasche einschneiden. Von innen und außen salzen und pfeffern.

Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und vierteln. Die Schalotte abziehen und kleinhacken. Pflaumen und Schalotte mit zwei Nelken in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwitzen und köcheln lassen. Nelken entfernen und die Fleisch-Tasche mit der Pflaumenmasse füllen. Mit Zahnstochern und Bindfaden sorgfältig verschließen. In der selben Pfanne die Fleischrolle mit neutralem Öl von allen Seiten jeweils etwa 3 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Für die Serviettenknödel Milch in einem Topf aufsetzen. Petersilie von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die altbackenen Semmeln klein schneiden und in einer Schüssel mit der lauwarmen Milch angießen. Die Eier hineinschlagen und unterrühren. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Rolle von etwa 15 Zentimeter Länge und sieben Zentimeter Durchmesser formen und mit Frischhaltefolie kompakt umwickeln. Mit Alufolie nochmals umwickeln und stramm ziehen. In einem Topf mit kochendem Wasser die Serviettenknödel 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce die rote Zwiebel abziehen und fein hacken. In die Fleischpfanne eine Flocke Butter geben. Die gehackten Schalotten und je einen Zweig Rosmarin und Thymian darin anschwitzen. Puderzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Schokolade hinein raspeln. Den Fond aufgießen, alles durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Serviettenknödel von den Folien befreien und in zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden. Den gefüllten Hirsch mit Rotwein-Schokoladen-Sauce und Serviettenknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 10. Dezember 2015