

Hirsch-Rücken mit Rotwein-Schoko-Soße und Blaukraut

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

500 g Hirschrückenfilet Salz Pfeffer

Für die Sauce:

25 g dunkle Schokolade 1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch
1 frische Pflaume 20 g Butter 50 ml Gemüsefond
100 ml Rotwein 2 EL Weißweinessig Chili
Salz Pfeffer

Für das Blaukraut:

1 Kopf Rotkohl 1 Knolle Fenchel 1 rote Zwiebel
1 Lebkuchen 100 ml Rotwein 100 ml Gemüsefond
20 g Zucker 4 EL Olivenöl Salz

Für die Kürbispflanzerl:

3 Semmeln vom Vortag 1 Hokkaido-Kürbis 1 Zehe Knoblauch
1 Ei 20 g Butter 50 ml Milch
4 Wacholderbeeren 1 Zweig Rosmarin 5 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kürbispflanzerl den Kürbis halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Wacholderbeeren stoßen, Rosmarin vom Stiel zupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Kürbiswürfel mit Salz, Pfeffer, Wachholder, Rosmarin und Knoblauch würzen. Olivenöl darüber geben und im Ofen circa 15 Minuten weichgaren. Das Ei trennen. Semmeln vom Vortag kleinschneiden mit Eigelb und Milch einweichen. Mit dem gegarten Kürbis zu einem Pflanzerl formen und in etwas Butter braten. Den Ofen auf 120 Grad herunter drehen.

Für das Blaukraut den Rotkohl waschen, von den äußeren Schalen befreien, vierteln und etwa 300 g feinschneiden. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Fenchel waschen, trocknen, halbieren und eine Hälfte kleinwürfeln. Alles in etwas Öl anbraten, mit Zucker karamellisieren, Rotwein angießen und reduzieren. Fond aufgießen und Rotkohl darin garen.

Lebkuchen klein bröseln und in einer Pfanne ohne Öl mit etwas Salz knusprig rösten. Beim Anrichten auf das Blaukraut geben.

Für den Hirschrücken Fleisch in einer Pfanne von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zusammen mit einer Tasse Wasser für circa 20 Minuten im Ofen weitergaren. Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Pflaume halbieren und Kern auslösen. In der Pfanne Schalotte, Knoblauch und Pflaumenhälften anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Fond angießen und sobald gewünschte Konsistenz vorhanden ist, ein Stück Schokolade hineingeben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Hirschrücken mit Rotwein-Schoko-Sauce, Blaukraut und Kürbispflanzerl auf Tellern anrichten und servieren.

Marcella Selis am 10. Dezember 2015