

# Hirsch-Rücken, Pilzbutter, Gewürz-Soße, Rosenkohl, Rösti

## Für zwei Personen

### Für den Hirschrücken:

250 g Hirschrücken	2 Schalotten	2 Karotten
1 Stange Staudensellerie	5 Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
2 cl Gin	Butterschmalz	Meersalz, Pfeffer

### Für die Sauce:

Wildknochen	1 EL Tomatenmark	1 Sternanis
2 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	1 Nelke
1 Zimtstange	500 ml Wildfond	100 ml roter Portwein
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	1 Orange	neutrales Pflanzenöl
Meersalz	Pfeffer	

### Für die Pilzbutter:

100 g braune Champignons	100 g weiche Butter	2 Eier
2 Scheiben Zwieback	1 Stiel Thymian	1 Stiel Rosmarin
1 Stiel Kerbel	1 Stiel Petersilie	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für den Rosenkohl:

10 große Rosenkohl	Butter	Meersalz
--------------------	--------	----------

### Für die Garnitur:

100 g Preiselbeerkonfitüre
----------------------------

Backofen auf 150 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Einen weiteren Backofen auf 250 C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für den Hirschrücken Butterschmalz in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, dabei salzen und pfeffern und wieder aus der Pfanne nehmen. Schalotten häuten und würfeln. Karotten und Staudensellerie schälen und grob würfeln. Schalotten im Bratfett des Fleisches anschwitzen. Karotten, Sellerie und Wacholderbeeren mit in die Pfanne geben und einige Minuten anbraten. Alles in eine feuerfeste Form geben, das Fleisch darauf legen und im Ofen in ca. 10 Minuten weiter garen. Die Form aus dem Ofen nehmen und mit Gin ablöschen.

Für die Sauce Öl in einem Topf auf hoher Stufe erhitzen. Knochen darin scharf anbraten bis sie braun sind. Tomatenmark zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Portwein ablöschen und mit einem Holzlöffel die Bratrückstände vom Topfboden lösen. Den Portwein einkochen lassen. Dann den Wildfond dazugeben und Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelke und Zimtstange zugeben. Die Hitze reduzieren und die Sauce auf ca. ein Viertel einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb geben und weiter einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Pilzbutter Champignons putzen, klein würfeln und in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Die weiche Butter mit einem Mixer schaumig schlagen. Ein Ei zugeben, das zweite Ei trennen, das Eigelb hinzugeben und gut verrühren. Zwieback zerkleinern. Thymian-, Rosmarin-, Kerbel- und Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Pilzwürfel, den zerriebenen Zwieback und die Kräuter unter die Butter heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermasse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im Tiefkühlfach abkühlen lassen.

Für den Rosenkohl Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen. Den Strunk der Rosenkohl-

röschen entfernen, die äußeren Blätter gegebenenfalls aussortieren und die inneren Blätter im siedenden Wasser kurz blanchieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, die blanchierten Rosenkohlblätter darin kurz schwenken und leicht salzen.

Für die Rösti Kartoffel schälen, grob raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Orange waschen und Abrieb von der Schale reiben. Orangenabrieb unter die Kartoffelmasse heben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ausreichend Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. 4 Rösti formen und in die Pfanne geben. Etwa 5 Minuten von jeder Seite goldbraun braten, ggf. die Hitze erhöhen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Preiselbeerkonfitüre in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen.

Die erkaltete Pilzbutter in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und den Hirschrücken kurz mit der Pilzbutter gratinieren, ohne dass sie komplett schmilzt.

Den Hirschrücken mit Pilzbutter, Gewürzsauce, Rosenkohl und Orangerösti auf Tellern anrichten, mit einem Klecks Preiselbeerkonfitüre garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 28. November 2016