

# Hirschkalb-Rücken, Walnuss-Kruste, Rosenkohl-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Hirschkalbsrücken:**

350 g Hirschkalbrücken Öl Salz, Pfeffer

**Für die Walnusskruste:**

50 g Butter (warm) 1 Ei 40 g Walnusskerne

30 g Semmelbrösel 1 TL Honig 1 Zweig Thymian

1 Msp. Zimt Salz Pfeffer

**Für den Rosenkohl-Stampf:**

400 g Rosenkohl 1 Schalotte 4 Frühstückspeckscheiben

50 g Butter 150 ml Sahne Muskatnuss

Salz Pfeffer

**Für das Chutney:**

1 Birne (Williams) 50 g gegarte Maronen 1 EL Brauner Zucker

1 EL Ahornsirup

**Für die Portweinjus:**

$\frac{1}{4}$  Knollensellerie 1 Karotte 2 Schalotten

2 Knoblauchzehen 1 EL kalte Butter  $\frac{1}{2}$  EL dunkler Balsamicoessig

200 ml Portwein 150 ml Wildfond 1 EL Tomatenmark

1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian  $\frac{1}{2}$  EL Brauner Zucker

Salz Pfeffer

**Für den Hirschkalbsrücken:**

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Den Hirschkalbsrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und den Hirschkalbsrücken von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf den Gitterrost in den Ofen legen und ca. 25 Minuten darin garen.

**Für die Walnusskruste:**

In der Zwischenzeit die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Ei trennen und das Eigelb nach und nach unter die Butter rühren. Die Walnüsse mit einem Nudelholz zerkleinern und mit den Semmelbröseln unter die Butter heben. Den Thymian abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Masse für die Kruste mit Honig, Thymian, Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Krustenmasse 10 Minuten vor Ende der Garzeit belegen. Ofen auf Grillfunktion stellen und weitere ca. 10 Minuten gratinieren.

**Für den Rosenkohl-Stampf:**

Den Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter beiseitelegen. Den Rosenkohl am Strunk mit einem Kreuzschnitt einschneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Den Rosenkohl rausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Den Speck ebenfalls klein schneiden und mit den Schalotten in 3 EL Butter andünsten. Den Rosenkohl dazugeben, kurz dünsten und mit 50 ml Sahne aufgießen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab grob zerkleinern. Übrige Sahne schlagen und kurz vor dem Servieren unter den Rosenkohlstampf heben. Übrige Butter in einer Pfanne zerlassen und die einzelnen Rosenkohlblätter darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Anrichten auf den Rosenkohlstampf geben.

**Für das Chutney:**

Die Birne schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Braunen Zu-

cker karamellisieren lassen, 1 EL Wasser und Birnen zugeben und mit Ahornsirup aufgießen. Maronen grob zerkleinern und ebenso zugeben. Chutney ca. 10 Minuten schmoren lassen. .

**Für die Portweinjus:**

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Karotten und den Sellerie schälen, ebenso klein schneiden und mit den Schalotten in einem Topf mit Butter leicht anschwitzen. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und mit dem Knoblauch und dem Tomatenmark dazugeben. Anschließend den Zucker darüberstreuen. Alles mit Balsamico und Portwein ablöschen. Mit Fond auffüllen und für 20 Minuten reduzieren lassen. Die Jus durch ein Sieb geben und mit kalter Butter montieren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschkalbsrücken mit Walnusskruste, Rosenkohl-Stampf, Birnen- Maronen-Chutney und Portweinjus auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Jansen am 01. November 2017