

Hirsch-Filet, Rote-Bete-Ricotta-Knödel, Wacholder-Schaum

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

2 Hirschrücken à 150 g	50 g Parmesan	50 g Paniermehl
100 g Butter	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Knödel:

100 g gegarte Rote Bete	300 ml Rote Bete Saft	250 g Ricotta
60 g Parmesan	1 Ei	100 g doppelgr. Mehl
25 g Weizengrieß	mildes Chilisalz	

Für den Wacholderschaum:

50 ml Traubenkernöl	100 ml Wildfond	100 ml Sahne
1 EL Wacholderbeeren	Salz	

Für das Hirschfilet:

Den Ofen auf 100 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Hirschrücken salzen und von beiden Seiten mit den Kräuterzweigen in einer heißen Pfanne anbraten. Auf jedes Filet ein nussgroßes Stück Butter setzen. 2 Minuten bei geschlossenem Deckel braten.

Aus der restlichen Butter, Paniermehl und geriebenem Parmesan eine Paste kneten und über die Hirschfilets legen.

Im Ofen unter dem Grill die Kruste bräunen lassen.

Für die Knödel:

Rote Bete klein schneiden und mit dem Ei fein pürieren. Parmesan reiben.

Den Ricotta, Parmesan, Rote Bete Püree, Mehl und Grieß mischen, 10 Minuten ziehen lassen und mit Chilisalz würzen.

1 $\frac{1}{2}$ l Wasser salzen und zum Sieden bringen. Aus der Masse 12 kleine Knödel formen und knapp unter dem Siedepunkt 15 Minuten ziehen lassen.

Für den Wacholderschaum:

Alle Zutaten aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken. Anschließend passieren, in den Sahnesiphon füllen aufschäumen. Gut schütteln und auf den gewärmten Teller geben.

Hirschfilet mit Rote-Bete-Ricotta-Knödeln und Wacholderschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 01. März 2018