

Pilz-Tatar, Hirsch-Rücken, Preiselbeer-Soße, Birnen

Für zwei Personen

Für das Pfifferlings-Tatar:

400 g Pfifferlinge	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Für den Hirschrücken:

400 g Hirschrücken	100 ml Haselnuss-Öl	20 g Wacholderbeeren
2 Zweige Rosmarin	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

250 g Preiselbeeren	1 EL Wildpreiselbeergelee	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Speisestärke	50 g Zucker	2 TL Piment-d'Espelette
Salz		

Für die karamellisierten Birnen:

2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Butter
200 ml Weißwein	1 EL Birnen-Balsamico	1 Sternanis
50 g Zucker		

Für das Pfifferlings-Tatar:

Die Pfifferlinge putzen und in kleine Stücke schneiden. Ein paar kleine Pfifferlinge für die Garnitur zurücklegen. Schalotten und Knoblauch abziehen und Knoblauch fein hacken und mit den Pfifferlingen vermischen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge samt Schalotten und Knoblauch zugeben, scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Schnittlauchröllchen und die Crème fraîche untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Hirschrücken:

Hirschrücken mit zerstoßenen Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Haselnuss-Öl einreiben. Fleisch mit Rosmarin in einen Vakuumbbeutel geben. Den Sous Vide Garer auf 65°C erhitzen und den Hirschrücken ca. 15 Minuten darin garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Sous Vide gegarten Hirschrücken nun von allen Seiten je eine Minute scharf anbraten, sofort herausnehmen und etwas Ruhen lassen.

Für die Preiselbeersauce:

Schale der Zitrone mit einem Zestenreißer abreiben und danach den Saft auspressen. Preiselbeeren waschen und verlesen. Zitronensaft, Zitronenschale, Preiselbeeren und Wildpreiselbeergelee und Zucker mit 250 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit samt Beeren durch ein feines Sieb passieren. Sauce mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken und mit etwas Speisestärke binden. Erkalten lassen.

Für die karamellisierten Birnen:

Birnen waschen und schälen. Gehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen und anschließend mit selbigem Kugeln ausstechen. Zitronensaft auspressen und die Birnen damit übergießen. Sternanis in einem Mörser zerstoßen. Zucker in einem Topf mit Butter karamellisieren lassen und mit dem Weißwein und dem Essig ablöschen. Gemahlene Sternanis und Birnen zugeben. Birnen solange im Karamell wenden, bis sie weich sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 18. September 2018