

Hirschkalb-Rücken mit Wildjus, Pilz-Rahm, Semmelknödel

Für zwei Personen

Für den Hirschkalbsbrücken:

1 Hirschkalbsrücken, ca. 600 g	2 cm Ingwer	1 Vanilleschote
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 EL Wacholderbeeren
2 EL Rapsöl	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

4 altbackene Semmel	2 Schalotten	2 Eier
200 ml Milch	3 EL Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Wildjus:

250 ml Wildfond	120 ml trockener Rotwein	80 ml Portwein
2 EL dunkler Balsamicoessig	2 EL salzreduzierte Sojasauce	80 g eiskalte Butter
1 TL Piment-d'Espelette	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für den Pilz-Rahm:

300 g Steinpilze	300 g Pfifferlinge	1 Schalotte
200 ml Sahne	200 ml Kalbsfond	25 ml Cognac
1 EL Crème-Double	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Speisestärke
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für den Hirschkalbsbrücken:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und parieren. Eine Pfanne mit 2 EL Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gitterrost im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen lassen. Bratensatz für die Wildjus aufbewahren.

Anschließend das Fleisch aus dem Ofen herausnehmen und mindestens 5 Minuten bei Zimmertemperatur in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Dann Butter in einer Pfanne schmelzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen und fein hacken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rosmarin, Thymian, Wacholder, Vanillemark und Ingwer zur geschmolzenen Butter geben. Das Fleisch in die Pfanne geben und kurz darin schwenken.

Für die Semmelknödel:

Die Semmel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 2 bis 3 EL hacken.

Schalotten in Butter glasig auslassen und zu den Semmelwürfeln geben. Petersilie hinzufügen. Die Milch erhitzen und kurz vor dem Köcheln über die Brot-Masse geben. Für 10 Minuten ruhen lassen. Die Schüssel mit einem Teller abdecken, damit das Kondenswasser in der Schüssel bleibt. Nun die Eier verquirlen und zu der Masse geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte feucht und nicht fest sein. Eventuell mit Semmelbröseln nachhelfen.

Mit angefeuchteten Händen tennisballgroße Knödel formen und in siedendem, nicht kochendem Wasser für 20 Minuten garziehen lassen bis sie an die Wasseroberfläche schwimmen. Vor dem Anrichten die fertigen Knödel in serviergerechte Würfel schneiden.

Für die Wildjus:

Bratensatz vom Hirschkalbsrücken mit Rotwein und Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen. Für weitere 10-15 Minuten einkochen lassen und mit Sojasauce und Balsamico abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Stielkasserolle

abpassieren, erneut aufkochen und stückchenweise mit eiskalter Butter abbinden. Mit einer Messerspitze Piment d'Espelette leicht pikant würzen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen TL Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit der Jus unter ständigem Rühren kurz aufkochen, damit sie bindet.

Für den Pilz-Rahm:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter auslassen. Pilze putzen, in die Pfanne geben und scharf anbraten. Mit dem Cognac ablöschen. Mit Kalbsfond und Sahne aufgießen. Auf die Hälfte einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss 1 EL Butter mit Crème Double und 20 ml der hergestellten Wildjus einrühren. Mit ca. 2-3 EL gehackter Petersilie vermischen. Einen TL Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit dem Pilzrahm unter ständigem Rühren kurz aufkochen, damit er etwas andickt.

Auf einem flachen Teller einen Löffel Pilzrahm mittig platzieren. Aus dem Mittelstück des Hirschkalbsrückens ein Steak ausschneiden und auf den Rahm geben. Rechts und links vom Rahm jeweils einen Würfel Serviettenknödel anrichten, mit Wildjus beträufeln und servieren.

Moritz Laux am 19. November 2018