

Cordon bleu vom Hirsch-Rücken, Wild-Soße, Wirsing

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

1 Hirschrücken à 300 g	50 g Wildschweinschinken	100 g Brie
2 EL Preiselbeermarmelade	2 Eier	2 EL Mehl
4 EL Paniermehl	Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zartbitter Schokolade, 90%	2 Schalotten	1 Limette
2 Zweige Thymian	2 EL Preiselbeermarmelade	200 ml Wildfond
1 würziges Starkbier	2 EL Sojasauce	1 TL Speisestärke
Öl	Salz	gemahlener Szechuan Pfeffer

Für die Wirsingköpfe:

1 Wirsingkopf	4 Scheiben Speck	2 Schalotten
50 g Parmesan	200 ml Sahne	2 Zweige Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

3 mehligk. Kartoffeln	2 Karotten	1 Pastinake
1 Muskatnuss	1 Kardamomkapsel	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Minze	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Walnüsse	1 EL Honig
------------	------------

Für das Cordon bleu:

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Hirschrücken der Länge nach mittig einschneiden und mit Brie, Schinken und der Marmelade füllen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mehl mit Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch dadurch ziehen. Anschließend in Ei und Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten Goldgelb backen.

Anschließend in den Ofen geben.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Limette halbieren und auspressen. Schalotten mit Wildfond und Baltic Ale ablöschen. Sojasauce, Marmelade, Thymian, Limettensaft, Salz, gemahlene Szechuan Pfeffer und Schokolade hinzugeben und verrühren. Speisestärke in Wasser anrühren und Sauce damit binden.

Für die Wirsingköpfe:

Schalotten abziehen und kleinhacken. Speck würfeln. Zwei große Blätter vom Wirsing abtrennen, den Strunk herausschneiden, mit einem Nudelholz plattieren und in kochendes Wasser geben.

Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden, mit gehackter Schalotte und gewürfeltem Speck in etwas Öl anschwitzen. Parmesan reiben und dazugeben. Mit Sahne ablöschen und mit Thymian etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsingblätter aus dem Wasser nehmen und auf einer Kelle in die Sauce legen. Mit Wirsingmasse befüllen und Ränder der Blätter überschlagen. Mit der Öffnung nach unten in eine Auflaufform geben und in den Ofen zum Cordon Bleu stellen.

Für den Stampf:

Kartoffeln, Karotten und die Pastinake schälen, würfeln und in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Wasser abgießen und Butter, Kardamom, Muskat, Kerbel und Minze dazugeben und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Honig in eine Pfanne geben und erhitzen. Walnüsse darin wenden. Karamellierte Walnüsse später auf den Wirsingköpfen anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yannik Effe am 05. November 2019