

Hirsch-Karree, Panko-Crunch, Wild-Soße, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Stück Hirschkarree am Stück Öl Salz

Für den Panko-Crunch:

2 EL Panko-Brösel 1 EL Butter

Für die Sauce:

1 Schalotte ½ TL Honig 50 ml kräftiger Rotwein
1 TL dunkler Balsamico Essig 150 ml Wildfond Zucker
1 Zweig Rosmarin 1 frisches Lorbeerblatt 1 Zweig Thymian
5 frische Wacholderbeeren 2 Nelken 1-2 TL eiskalte Butter
Salz Pfeffer

Für die Birnen:

2 Birnen 1 frische Rote Bete 1 EL Rote Bete Pulver
150 ml Rotwein 100 ml Aroniasaft 1-2 EL Zucker
50 ml Orangensaft 1 Sternanis 1 frisches Lorbeerblatt
2 Nelken

Für das Selleriepüree:

½ Kopf Knollensellerie 250 ml Sahne 1-2 EL Butter
Zucker Salz Pfeffer

Für die Petersilien-Zabaione:

30 g glatte Petersilie 75 ml trockener Weißwein 2 Eier
25 g Zucker

Für das Möhrchen-Gemüse:

2 orange Baby-Karotten 2 gelbe Baby-Karotten 1 TL Butter
Zucker Eiswasser

Für die Wan-Tan-Blätter:

4 Blätter Wan-Tan-Teig 1 TL Butterschmalz

Für die Garnitur:

Meersalz Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hirsch salzen und etwa für 10 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Fleisch in der heißen Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten. In den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist. Herausnehmen und in Doppelkarrees aufschneiden.

Für den Panko-Crunch:

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel dazugeben und goldbraun rösten. Brösel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein hacken. Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Die gehackten Schalotten mit dem Rosmarin darin glasig dünsten. Mit dem Rotwein und dem Essig ablöschen. Wacholderbeeren in einem Mörser anstoßen.

Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Nelken in die Sauce geben. Wildfond dazugeben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Sauce mit eisalter Butter vermengen.

Für die Birnen:

Birnen schälen, entkernen und mit dem Kugelausstecher rund ausstechen. Rote Bete schälen und würfeln.

Orangensaft, Rote Bete Pulver, Rotwein, Aroniasaft, Zucker, Sternanis, Lorbeerblatt und Nelken zusammen mit der gewürfelten roten Bete in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die ausgestochenen Birnenstücke zugeben, kurz mitkochen, von der Hitze nehmen und ziehen lassen, bis diese schön rötlich gefärbt sind.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Butter im Topf aufschäumen, Sellerie dazu geben und kurz anschwitzen. Mit der Sahne auffüllen und sehr weich kochen. Noch warm fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Butter abschmecken.

Für die Petersilien-Zabaione:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Weißwein pürieren. Durch ein Sieb in eine Metallschüssel geben.

Eier trennen. Zucker und 2 Eigelbe dazu geben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Schüssel auf den Topf setzen und den Inhalt über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

Für das Möhrchen-Gemüse:

Möhrchen schälen, blanchieren und im Eiswasser abschrecken.

Herausnehmen und abtrocknen. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne aufschäumen und die Karotten hinzugeben. Mit etwas Zucker bestreuen, karamellisieren und bissfest garen.

Für die Wan-Tan-Blätter:

Wan-Tan-Blätter in je 2 Dreiecke schneiden. Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Wan-Tan-Blätter darin bei halber Stufe unter mehrmaligem Wenden knusprig-braun ausbacken; auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Hirsch mit Meersalz, Pfeffer und Panko Crunch bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jeschke am 20. November 2019