

Hirsch-Rücken mit Kruste, Granatapfel-Soße, Möhren-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

2 Hirschrücken, à 120 g	2 EL Orangenmarmelade	30 g Dukkah-Gewürz
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Granatapfel	1 EL Zucker	20 g Butter
Salz		

Für den Stampf:

250 g Steckrüben	250 g Kartoffeln	10 g weiche Butter
Salz		

Für das Möhrengemüse:

3 Möhren am Bund, ca. 200 g	15 Zuckerschoten, ca. 45 g	10 g Butter
1 TL Zucker	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf beiden Seiten 1 Minute anbraten. In den Backofen stellen und 8-10 Minuten rosa garen.

Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie bedeckt ruhen lassen und warmhalten. Orangenmarmelade mit Dukkah zu einer Paste verarbeiten und je nach Geschmack mit Salz würzen. Dukkah-Paste auf den Fleischstücken verteilen und gut andrücken. In der Pfanne direkt unter den Grill schieben und in ca. 2 Minuten hellbraun gratinieren.

Für die Sauce:

Granatapfel halbieren. 2 EL Kerne auslösen und für das Möhrengemüse beiseitestellen. 100-120 ml Saft aus den Hälften pressen. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Mit dem Granatapfelsaft ablöschen und bei starker Hitze wie einen Sirup einkochen. Vom Herd nehmen und Butter und eine Prise Salz einrühren.

Für den Stampf:

Steckrüben und Kartoffeln schälen, in 3-4 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten zugedeckt kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Butter dazugeben und grob zerstampfen.

Für das Möhrengemüse:

Möhren schälen, Enden entfernen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen, längs halbieren (oder quer in größere Stücke schneiden). Öl in einer Pfanne leicht erhitzen. Möhren und Zuckerschoten darin 6-8 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Butter unter das Möhrengemüse mischen und Granatapfelkerne (von oben) zugeben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marieluise Baumeister am 26. November 2019