

Hirsch-Rücken, Portwein-Soße, Rosenkohl, Pilze, Knödel

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g Hirschrücken ohne Knochen	3 Zweige Rosmarin	1 Bund Thymian
3 Wacholderbeeren	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Piment d´Espelette	Meersalz	Pfeffer

Für die Portwein-Kirschsauce:

100 g Sauerkirschen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein	50 ml Wermut
100 ml Wildfond	100 ml Hühnerfond	100 ml Kirschsaff
1 EL Kirschwasser (Schnaps)	1 EL Balsamicoessig	5 g Bitterschokolade
3 Wacholderbeeren	2 EL Butter	1 EL brauner Zucker
1 EL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für den Rosenkohl:

10 Rosenkohl-Röschen	Butter	Muskatnuss, Salz
----------------------	--------	------------------

Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge	Butter	Salz , Pfeffer
--------------------	--------	----------------

Für die Serviettenknödel:

3 Laugenstangen	1 Schalotte	2 Eier
200 g Vollmilch	½ Bund glatte Petersilie	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch salzen und rundherum in Butterschmalz anbraten. In den vorgeheizten Ofen auf den Rost legen und bis zu einer Kerntemperatur von 50-56 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zum Butterschmalz in die Pfanne hinzugeben und schwenken, um das Fett zu aromatisieren. Das Fleisch kurz vor dem Servieren in der aromatisierten Butter schwenken und mit Piment d´Espelette, Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Portwein-Kirschsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen. Braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren.

Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben. Mit Portwein, Rotwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Wild- und Hühnerfond angießen und weiter einkochen. Sauce ggf. passieren oder fein pürieren.

Sauerkirschen abtropfen lassen und zum Sud geben. Alles mit dem Kirschsaff, Balsamicoessig und Kirschwasser abschmecken. Sauce mit Speisestärke abbinden und übrige Butter einrühren. Zum Schluss Schokolade in die Sauce reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Die äußeren Rosenkohlblätter abzupfen und in kochendem Wasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblättchen darin schwenken. Mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Pilze putzen, dünn schneiden und mit Butter in der Pfanne gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Serviettenknödel:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in heißer Butter anschwitzen.

Laugenstangen würfeln und mit Schalottenwürfel in eine Schüssel geben.

Milch erwärmen und darüber gießen. Danach mit den Eiern vermengen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie zur Knödelmasse geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse kurz ruhen lassen.

Frischhaltefolie mit etwas Butter einpinseln. Aus der Knödelmasse eine Teigrolle formen, auf die Frischhaltefolie legen und einrollen. Danach mit Alufolie schützend ummanteln. Die Teigrolle in kochendes Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Alu- und Frischhaltefolie entfernen und die Knödelrolle in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Serviettenknödel darin nachbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Helga Schneider am 27. Dezember 2021