

Hirsch-Rücken mit Rotwein-Soße, Winter-Gemüse, Knödel

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 ausgel. Hirschrücken	40 g Butter	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Korianderkörner	1 TL Pimentkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Fenchelsamen	Öl	Meersalz

Für die Serviettenknödel:

200 g Roggenmischbrot	100 ml Milch	3 Eier
40 g Walnusskerne	2 EL Semmelbrösel	Butterschmalz
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

150 ml kräftiger Rotwein	100 ml Holundersaft	2 cm Ingwer
1 Zitrone	1 Orange	60 g kalte Butter
1 EL Puderzucker	1 TL Speisestärke	Salz

Für das Wintergemüse:

100 g Rosenkohl	200 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone
50 ml Gemüfefond	Butter	Salz

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Hirschrücken in einer heißen Pfanne in Öl von allen Seiten scharf anbraten und salzen. Butter mit Wacholderbeeren, Korianderkörner, Pimentkörner, Pfefferkörner und Fenchelsamen zugeben und das Fleisch damit aromatisieren.

Ein Schälchen aus Alufolie falten, den Hirsch hineinlegen, die Gewürze aus der Pfanne über den Hirschrücken geben und in den vorgeheizten Ofen geben. Bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen, danach den Ofen ausschalten. Das Fleisch bei geöffneter Ofentür im Ofen ruhen lassen. Zum Schluss den Hirschrücken in Scheiben schneiden und mit etwas Meersalz bestreuen.

Für die Serviettenknödel:

Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten und grob hacken. Das Brot in Würfel schneiden und mit den grob gehackten Walnüssen in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen und die Eier mit dem Zauberstab in die Milch einmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Brotmischung geben. Kurz durchziehen lassen. Sollte die Masse noch zu feucht sein, Semmelbrösel bis zur gewünschten Konsistenz unterheben.

Einen Bogen Alufolie auf die Arbeitsfläche legen und darüber noch einen Bogen Frischhaltefolie geben. Die Knödelmasse darauf legen und zu einer langen Rolle eindrehen. In simmerndem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Knödelrolle danach auspacken und in Scheiben schneiden.

Serviettenknödel zum Schluss in Butterschmalz goldbraun anbraten.

Für die Rotweinsauce:

Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Holundersaft ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und so viel zu der Rotweinsauce geben, bis diese sämig bindet. Ingwer in Scheiben schneiden und die Zitronen- und Orangenschale abziehen, anschließend zugeben und etwas mitziehen lassen. Kurz vor Schluss die kalte Butter in die heiße Sauce einrühren und mit Salz abschmecken. Die Schalen und Scheiben zum Schluss entfernen.

Für das Wintergemüse:

Rosenkohl putzen und die Blätter einzeln lösen. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchie-

ren und kalt abschrecken.

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen. Zitronensaft auspressen und mit Wasser zusammen in eine Schüssel geben.

Schwarzwurzeln in Zitronensaft legen. Anschließend herausnehmen, schräg in dicke Scheiben schneiden und ebenfalls 4-5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abgießen und Schwarzwurzeln mit dem Rosenkohl in etwas Fond erwärmen, Butter zugeben und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martina Schenk am 05. Januar 2022