

Hirschkalb-Rücken mit Topinambur-Püree, Mandel-Crunch

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Hirschkalbsrücken	100 g Kalbsbrät	150 g braune Champignons
50 g Butterschmalz	75 g Butter	1 Zweig Thymian
1 Zimtstange	Wacholderbeeren	gemahlene Zimt
Nelke	Piment	Anis, Salz, Pfeffer

Für das Püree:

6-8 Knollen Topinambur	40 g Butter	250-350 ml Mandelmilch
Salz	Pfeffer	

Für den Mandel-Crunch:

2 EL Mandelblättchen	1 EL Panko
----------------------	------------

Für die Sauce:

200 g Hirschkalbsrücken-Reste	1 Möhre	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
$\frac{1}{2}$ Lauch	2 braune Champignons	1 Zwiebel
1-2 getrock. Steinpilze	1 Zweig Thymian	Butterschmalz
1 EL kalte Butter	1 TL Tomatenmark	50 ml Rotwein
25 ml roter Portwein	250 ml dunkler Wildfond	1 TL Misopaste
1 EL Sojasauce	dunkler Balsamessig	1 Lorbeerblatt
1-2 TL brauner Zucker	1 TL Wacholder	1 TL Nelke
1 TL Piment	1 Msp. Zimt	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

250 g TK-Preiselbeeren	125 g Gelierzucker	1 TL Preiselbeer-Konfitüre
------------------------	--------------------	----------------------------

Für das Schnitzel:

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zu 0,5 cm dicken Schnitzeln klopfen. Diese leicht mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Brät bestreichen.

Pilze in dünne Scheiben schneiden und schuppenförmig auf das Brät legen. Etwas andrücken, damit die Pilze am Schnitzel haften.

Schnitzel mit der Pilz-Brät-Seite in eine beschichtete Pfanne mit Butterschmalz legen und langsam bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Wenden und auf der anderen Seite braten.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter, Zimtstange, Gewürze und Thymian dazugeben und aufschäumen lassen. Schnitzel mit der Gewürzbutter übergießen und im Ofen bei ca. 60 Grad Umluft warmhalten.

Für das Püree:

Topinambur schälen und in der Butter anrösten. Mit Mandelmilch aufgießen, dabei etwas zurückhalten, und weichkochen. Wenn der Topinambur weich ist, fein pürieren und salzen und pfeffern. Ggf. noch etwas Mandelmilch hinzufügen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und warmhalten.

Für den Mandel-Crunch:

Mandeln und Panko im Bratfett goldbraun anrösten.

Für die Sauce:

Fleischabschnitte salzen in 1 EL Butterschmalz dunkelbraun anrösten.

Zwiebel abziehen und kleinwürfeln. Möhren, Sellerie und Lauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Je 1 EL Möhren-, Sellerie-, Zwiebel- und Lauchwürfel und die Gewürze hinzugeben, kurz mitbraten und das Tomatenmark hinzufügen. Mit braunem Zucker bestreuen und karamel-

lisieren lassen. Thymian abrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Anschließend mit Portwein und Rotwein ablöschen, Pilze zufügen und um ein Drittel reduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und um die Hälfte einreduzieren lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren.

Mit Miso, Sojasauce, Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken.

Zuletzt den Balsamessig sowie die Butter hinzufügen. Sollte die Sauce noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht haben, mit in Wasser gelöster Speisestärke binden.

Ggf. etwas Speisestärke, zum Abbinden.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren mit Zucker einkochen. Ggf. Konfitüre zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kristin Stavermann am 14. März 2022