

Hirsch-Rücken mit Spätzle, Pilz-Espuma und Pilzen

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

2 Hirschrückensteaks à 250 g 50 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl 2 Eier 150 ml Sprudelwasser
50 g Butter 1 TL Salz

Für den Pilz-Espuma:

35 g Champignons 35 g Austernpilze 35 g Kräuterseitlinge
20 g getrock.Steinpilze 1 Zwiebel 50 ml Sahne
25 g Crème-fraîche 25 ml Weißwein 75 ml Wildfond
2 g Speisestärke Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die sautierten Pilze:

20 g braune Champignons 20 g Austernpilze 20 g Kräuterseitlinge
2 Zweige glatte Petersilie Olivenöl Butter, Salz, Pfeffer

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steaks von allen Seiten in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Gitterblech für 25 Minuten in den Ofen geben. Danach aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss bei Bedarf nochmals salzen und zum Servieren in 1-2 cm dicke Scheiben entgegen der Faserung schneiden.

Für die Spätzle:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Anschließend die Temperatur reduzieren. Eier aufschlagen und mit Mehl und Salz vermengen. Nach und nach Sprudelwasser hinzugeben.

Anschließend für 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit einer Spätzlereibe den Teig über dem Topf reiben und Spätzle für 5-7 Minuten ziehen lassen. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Spätzle mit einer Schaumkelle vom Wasser in Pfanne geben und anbraten.

Für den Pilz-Espuma:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einlegen und etwas ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und fein schneiden.

Zwiebel und Pilze in einem Topf mit Öl anbraten und anschließend mit Weißwein und dem Steinpilzwasser ablöschen. Sahne und Fond zusammen aufkochen und mit Crème fraîche verrühren. Vom Sahnegemisch 3 EL abnehmen und mit Stärke mischen. Sahnemischung und Stärkegemisch zu den Pilzen geben, umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Pürierstab alles fein pürieren, durch ein Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche geben. Abkühlen lassen, schütteln und servieren.

Für die sautierten Pilze:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Oberflächen der Kräuterseitlinge etwas anritzen. In einer Pfanne mit Butter und Olivenöl braten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Pilzen geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sabrina Reichel am 12. September 2022