

Hirsch-Rücken, Kräuter-Kruste, Kartoffel-Püree, Grünkohl

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g Hirschrücken	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
Butterschmalz	5 Wachholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

1 Scheibe Toastbrot	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Kerbel	50 g Pistazien
30 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Rote-Bete-Kartoffelpüree:

200 g frische Rote Bete	325 g mehligk. Kartoffel	500 ml Rote-Bete-Saft
100 g Butter	150 ml Sahne	Muskatnuss , Salz, Pfeffer

Für den gebratenen Grünkohl:

1 Bund Grünkohl	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Rotwein-Schalotten:

125 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ EL Balsamico	200 ml Rotwein	50 ml roter Portwein
200 ml Rinderfond	Speisestärke	Rapsöl
$\frac{1}{2}$ EL Rohrzucker	Salz, Pfeffer	

Für den Hirschrücken: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch salzen und von allen Seiten scharf anbraten. Mit Pfeffer und gemörserten Wachholderbeeren würzen. Thymian und Rosmarin grob hacken, über das Fleisch geben, in den Backofen geben und bis zur Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für die Kruste: Toastbrot in kleine Würfel schneiden, mit den Pistazien und den gezupften Kräutern in einer Küchenmaschine malen. Pistazien-Kräutermischung, Butter, Salz, Pfeffer verkneten, auf dem Hirschrücken verteilen, unter dem Großgrill für 3 Minuten gratinieren.

Für das Rote-Bete-Kartoffelpüree: Etwas Rote-Bete-Saft reservieren. Kartoffel und Rote Bete schälen, in Stücke schneiden. Rote-Bete-Saft und Wasser zum Kochen bringen, salzen, die Stücke darin 15 Minuten kochen. Wasser abgießen. Etwas Rote-Bete-Saft, Butter, Sahne dazugeben, die Kartoffel und die Rote Bete zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein Sieb drücken.

Für den gebratenen Grünkohl: Grünkohl waschen, in kleine Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch abziehen, in kleine Stücke schneiden und anbraten. Grünkohl in die Pfanne geben und so lange braten bis diese gar sind. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten: Knoblauch abziehen, fein hacken. Schalotten abziehen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Topf mit wenig Öl erhitzen, die Schalotten anschwitzen. Knoblauch, Rohrzucker hinzufügen und mit anschwitzen. Hitze reduzieren, das Tomatenmark unterrühren. Anschließend mit Balsamico-Essig und Rinderfond ablöschen. Rotwein und Portwein dazugießen, aufkochen und die Rotwein-Schalotten-Sauce 20 Minuten bis auf die Hälfte einreduzieren lassen. Sauce mit etwas in kaltem Wasser gelöster Stärke binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bernd Demel am 09. November 2022