

# Saltimbocca vom Hirsch mit Tagliatelle, Wacholder-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Tagliatelle:

100 g Semola	100 g Mehl, Type 00	2 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	

### Für die Gewürzäpfel:

150 g säuerl. Äpfel	50 ml Portwein	150 ml Rotwein
2 Zimtstangen	2 Lorbeerblätter	2 Sternanis
½ EL Speisestärke	1 EL Zucker	Salz

### Für die Wacholdersauce:

1 Schalotte	7 Wacholderbeeren	200 ml Wildfond
2 EL Weißwein	25 ml Schlagsahne	1 EL Crème-fraîche
1 EL Butter	1 EL Stärke	Salz, Pfeffer

### Für das Saltimboccah:

4 Hirschrückenmedaillons à 80 g	4 Scheiben Parmaschinken	1 Zweig Salbei
3 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Tagliatelle:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Semola, Mehl, ein Eigelb, ein ganzes Ei, Öl und Salz vermengen und zu einem festen Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Den Tag danach auspacken und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle formen. Ca. 4 Minuten in kochendem Salzwasser al dente garen.

### Für die Gewürzäpfel:

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in jeweils 3 Spalten schneiden. Zucker in einem flachen breiten Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Weine und Gewürze dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren.

Gewürze entfernen und den Sud unter Rühren mit der Stärke binden.

Apfelstücke nun dazugeben und 5-6 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Mit Salz würzen.

### Für die Wacholdersauce:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Schalotte darin glasig andünsten. Mit Wein und Wildfond ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Sahne, Crème fraîche, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer dazugeben. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und hinzugeben. Erneut auf die Hälfte einkochen und die Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen und die Sauce warm stellen. Zum Schluss schaumig aufschlagen.

### Für das Saltimboccah:

Medaillons einzeln zwischen Frischhaltefolie legen und vorsichtig 2-3 mm dünn klopfen. Folie wieder entfernen. Fleischscheiben jeweils auf einer Hälfte mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen, etwas überklappen und mit Holzstäbchen zusammenstecken. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern und pro Seite 3 Minuten bei starker Hitze darin braten.

Brigitte Jimenez-Guder am 12. Dezember 2022