

# Hirsch-Rücken, Frühlingsrolle, Rotkohl-Salat, Sellerie

## Für zwei Personen

### Für den Hirschrücken:

500 g Hirschrücken	200 ml Ketjap Manis	100 ml dunkle Sojasauce
30 ml Reisessig	Öl	50 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Szechuan-Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt	1 Sternanis
$\frac{1}{2}$ TL Five Spice Gewürz	Meersalz-Flocken	

### Für die Frühlingsrolle:

8 Blätter Frühlingsrollenteig	300 g Hirschrücken	120 g Schweinebauch
50 g Rotkohl	50 g Sellerie	50 g Karotten
50 g Shiitakepilze	20 g Ingwer	1 EL gehackte Erdnüsse
1 EL gehackte Chilischote	1 EL Ketjap Manis	20 ml dunkle Sojasauce
2 Zweige Koriander	2 Eier	Öl
Piment d'espelette	Salz	Pfeffer

### Für den Rotkohlsalat:

300 g Rotkohl	$\frac{1}{2}$ rosa Grapefruit	$\frac{1}{2}$ Limette
20 g Ingwer	50 ml dunkle Sojasauce	1 EL Ketjap Manis
2 EL Srirachasauce	2 EL Preiselbeermarmelade	Piment d'espelette
Salz	Pfeffer	

### Für den Sellerie:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	200 ml Sahne	150 ml Gemüsefond
100 g Butter	2 EL Misopaste	1 Zitrone
Piment d'espelette	Salz	Pfeffer

### Für die Rotkohl-Jus:

1 Kopf Rotkohl	300 ml Wildfond	20 ml dunkle Sojasauce
1 EL Preiselbeermarmelade	50 g kalte Butter	1 Limette
1 Stange Zitronengras	2 Kaffir-Limettenblätter	1 Stange Zimt
2 Sternanis	Piment d'espelette	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

Thai-Basilikum	Koriander	Blutampfer
Blüten		

### Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Ketjap Manis, Sojasauce, Reisessig, Zucker, Szechuan-Pfeffer, Zimt, Five Spice Gewürz, Sternanis und 400 ml Wasser miteinander verrühren.

In einem Topf sirupartig einkochen. Hirschrücken in Öl scharf anbraten und im Ofen zu Ende garen. Fleisch rundherum mit dem Lack einpinseln und ruhen lassen. Hirschrücken tranchieren und zum Schluss noch eine Prise Meersalz auf die Schnittfläche geben.

### Für die Frühlingsrolle:

Ingwer reiben. Hirschrücken und Schweinebauch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs lassen. Danach Rotkohl, Sellerie, Karotten und Shiitakepilze in feine Streifen schneiden. Gemüse zusammen mit dem Fleisch, Ingwer, Erdnüssen, Chili, Ketjap Manis, Sojasauce, Korianderstielen und einem Ei vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Piment d'espelette abschmecken. Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und circa 1 Esslöffel der Fleischmasse in die Mitte setzen. Alle Ecken einschlagen und mit Ei einpinseln. Stramm einrollen, sodass die Frühlingsrolle

dicht verschlossen ist. In der Fritteuse bei 170 Grad für circa 2 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken.

#### **Für den Rotkohlsalat:**

Ingwer reiben. Rotkohl in sehr feine Streifen hobeln. Zusammen mit dem Saft und dem Abrieb der Grapefruit und Limette, Sojasauce, Ketjap Manis, Srirachasauce, Preiselbeermarmelade und Ingwer durchkneten, sodass der Rotkohl ein wenig zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'eselette abschmecken.

#### **Für den Sellerie:**

Die Hälfte des Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zusammen mit der Sahne und dem Gemüsefond in einen Topf geben und weichkochen. Wenn er weich ist mit der Hälfte der Flüssigkeit und der Butter zu einem sehr feinen Püree mixen und mit Salz, Pfeffer und Piment despelette abschmecken. Die andere Hälfte des Sellerie mit der Schale in fingerdicke Spalten schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser bissfest garen. Danach herausnehmen und mit einem Küchentuch abtupfen, sodass die Flüssigkeit weg ist. Mit ein wenig Misopaste einpinseln. Danach in einer sehr heißen Grillpfanne grillen, sodass der Sellerie ein Grillmuster bekommt. Alternativ mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Leicht würzen mit Salz, Pfeffer, Piment d'eselette und ein wenig Zitronenabrieb.

#### **Für die Rotkohl-Jus:**

Speisestärke, angerührt mit Wasser Rotkohl vom Strunk befreien und danach entsaften. Zusammen mit dem Wildfond und dem Zimt und Sternanis, dem Zitronengras und den Limettenblättern auf die Hälfte einkochen. Danach die Preiselbeermarmelade dazugeben und ganz leicht mit Stärke abbinden.

Zum Schluss die kalte Butter dazugeben und unter Rühren unter die Sauce montieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment d'eselette, Limette und Sojasauce abschmecken. Durch ein Sieb geben und bis zum Servieren warm stellen.

#### **Für die Garnitur:**

Den Rotkohlsalat in einen Anrichter geben und auf Teller platzieren.

Daneben eine Tranche des Hirschrückens setzen. Zwei Nocken des Pürees und zwei Selleriespalten dazwischen platzieren.

Je eine Frühlingsrolle auf das Fleisch und auf den Rotkohlsalat setzen.

Den reduzierten Rotkohlsaft rund um das Gericht verteilen. Mit Basilikum, Koriander, Blutampfer und den Blüten ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Straubmüller am 22. Dezember 2022