

Hirsch-Rücken, Wildbeeren-Soße, Brokkoli, Spargel

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g Hirschrücken	1 EL Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
1 TL Koriandersamen	1 TL Piment	1 TL Wacholderbeeren
1 TL gerebelter Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Wildbeerensauce:

100 g frische Brombeeren	50 g TK-Himbeeren	1 rote Zwiebel
75 ml Rotwein	25 ml alter Balsamicoessig	½ TL Honig
Johannisbeergelee	2 TL getr. Tomatenflocken	1 Prise Zimt
1 TL Speisestärke		

Für das Brokkolipüree:

500 g Brokkoli	1 mittelgroße Zwiebel	100 g Frischkäse
40 g Butter	1 TL gemahl. Schabziger Klee	¼ TL Natron
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

12 Stangen grüner Spargel	Butter	100 ml Gemüsefond
Salz		

Für die Brösel:

60 g Pankobrösel	Butter	Fichtenspitzen
------------------	--------	----------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Koriandersamen mit Piment, Wacholder und Thymian in einem Mörser zu einem Wildgewürz verarbeiten. Fleisch salzen, pfeffern und in einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz mit Rosmarin anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, mit dem Wildgewürz rundum bestreuen und Rosmarinzweige auf das Fleisch legen. Im Backofen für ca. 15 Minuten auf das Backrost legen. Herausnehmen und abgedeckt nochmals ein paar Minuten ruhen lassen.

Für die Wildbeerensauce:

Zwiebel abziehen, fein schneiden und im Bratensatz andünsten, mit Balsamico und Rotwein ablöschen, mit Gelee, Tomatenflocken, Honig und Zimt abschmecken und evtl. mit Speisestärke binden. Durch ein Sieb geben und die Brombeeren und Himbeeren kurz in der Sauce erhitzen.

Für das Brokkolipüree:

Brokkoli in Röschen schneiden, Zwiebel abziehen und vierteln. Brokkoli und Zwiebel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Natron dazugeben und alles ca. 10 Minuten kochen. Wasser abgießen, Frischkäse und Butter unterheben, zu einem Püree verarbeiten und mit Klee, Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Für den Spargel:

Die holzigen Enden des Spargels entfernen und Spargel halbieren. Die Spitzen in wenig Butter in einer beschichteten Pfanne einige Minuten bissfest garen und wenig salzen. Mit Fond ablöschen und köcheln lassen.

Für die Brösel:

Pankobrösel in wenig Butter und gezupften Fichtenspitzen goldbraun rösten.

Ute Steininger am 04. Juli 2024