

Hirsch-Rücken unter Steinpilz-Kruste auf Wirsing

Für 4 Personen

3 Champignons	50 g Staudensellerie	4 Schalotten
2 EL Butter	100 ml Riesling	20 ml Gin
200 ml Wildfond	10 g Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
50 g Crème-fraîche	280 ml Sahne	2 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer	1 Prise Piment de espelette	8 Hirschrückenmedaillons a 80 g
2 EL Pflanzenöl	1 Bund glatte Petersilie	300 g Steinpilze
2 EL Weißbrotkrume	500 g Wirsing	Muskat

Für die Wacholdersoße Champignons, Sellerie putzen, Schalotten schälen und alles in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Gemüse und Schalotten (2 EL Schalotten beiseite stellen) anbraten. Mit dem Riesling und Gin ablöschen und völlig einkochen lassen. Dann mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einkochen lassen. Nun Wacholderbeeren, Lorbeer, Crème-fraîche und 200 ml Sahne dazugeben und kurz durchkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und die Soße mit kalter Butter montieren. Mit Salz, Pfeffer und Piment de espelette würzen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Öl rundum anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen gar ziehen lassen (ca. 10 Minuten). Petersilie in feinen Streifen schneiden. Steinpilze putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Öl Steinpilze und zurück behaltene Schalotten anschwitzen. 1 EL Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie und dem Mie de pain vollenden. Das Steinpilzragout dann auf die Medaillons geben und noch mal kurz gratinieren. Von dem Wirsing die einzelnen Blätter lösen, Strunk raus schneiden und die Blätter in Salzwasser weich kochen, herausnehmen. 80 ml Sahne in einem Topf geben abschmecken und zusammen mit dem fertig blanchierten Wirsing kochen lassen bis es eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wirsing anrichten, darauf die Hirschmedaillons setzen und die Soße angießen. Zu diesem Gericht passen sehr gut Schupfnudeln.

Karlheinz Hauser Montag, 27. Oktober