

Hirsch-Rücken mit Nuss-Kruste

Für 4 Personen

Für die Nusskruste:

50 g Haselnüsse	30 g Walnüsse	150 g weiche Butter
2 Eigelb	50 g geriebenes Weißbrot	1 EL Kräuter, gehackt
Salz, Pfeffer		

Für den Hirschrücken:

800 g Hirschrücken, ausgelöst	Salz, Pfeffer	1 EL Pflanzenöl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
100 ml Wildfond		

Für das Schwarzwurzelgemüse:

1 Zitrone	8 Schwarzwurzeln	Salz
2 EL Butter	100 ml Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat	1 EL Kerbel, gehackt	

Die Nüsse im Ofen etwas rösten und anschließend grob hacken. Die weiche Butter mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine schaumig rühren, dann das Eigelb zufügen. Die gehackten Nüsse und das geriebene Weißbrot vorsichtig unter die Butter heben, die Kräuter zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermasse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen, im Kühlschrank durchkühlen lassen und dann gefrieren. (Die Butter lässt sich im gefrorenen Zustand dünn aufschneiden.). Hirschrücken in acht gleichgroße Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und beidseitig in der Pfanne in Öl und Butter anbraten, Rosmarin und Thymian hinzufügen und für etwa fünf Minuten im vor geheizten Backofen bei 200 Grad garen. Hirschmedaillon aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Wasser und 3 EL Zitronensaft in einer Schüssel vorbereiten. Schwarzwurzeln mit einer Bürste gründlich bürsten, schälen und sofort ins Zitronenwasser einlegen, damit sie nicht braun werden. Die Wurzeln in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft bissfest kochen. Abgießen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Sahne schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit gehacktem Kerbel vollenden. Die Hirschmedaillons mit der Nusskruste bestreichen und nur mit Oberhitze (250 Grad) nochmals vier bis fünf Minuten gratinieren. Auf vorgewärmten Tellern mittig das Schwarzwurzelgemüse anrichten, darauf das Hirschmedaillon setzen und den erwärmten Wildfond garnieren. Als Beilage eignen sich Schupfnudeln oder Kartoffel-Püree.

Karlheinz Hauser Montag, 23. November 2009