

Roulade vom Hirsch-Rücken im Gewürz-Crêpes

Für 2 Personen

Für die eingelegten Kirschen:

60 ml roter Portwein	60 ml Likörwein (Süßwein)	100 ml Kirschsafft
1 TL weißer Pfeffer	1 kleine Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Sternanis	1 TL Speisestärke	150 g Kirschen

Für den Crepe:

100 g Mehl	180 ml Milch	70 ml Wasser
2 Eier	1 Eigelb	1 TL braune Butter
Salz	Pfeffer	1 Msp. Zitronenschale
1 Msp. Nelkenpfeffer	1 Msp. Wacholderbeeren	1 EL Butter

Für den Hirschrücken:

200 g frische Speisepilze	500 g Hirschkalbsrücken	Salz, Pfeffer
150 g Kalbfleisch	100 g flüssige Sahne	1 Prise Muskat
1 Spritzer Cognac	1 Spritzer Portwein	1 Msp. Wacholderbeeren
1 Msp. Limettenschale	150 ml Wildfond	Für das Selleriegemüse
80 g Kartoffeln	80 g Knollensellerie	100 g Staudensellerie gewürfelt
80 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat
1 Msp. Cayennepfeffer		

Portwein und Likörwein in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Kirschsafft und Gewürze dazugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, zugeben und den Sud damit binden. Alles durch ein Sieb passieren und die Kirschen dazugeben. Dann alles kalt stellen. Für den Crepe Mehl, Milch, Wasser, Eier, Eigelb und braune Butter zu einem glatten Teig rühren. Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Nelkenpfeffer und Wacholderbeere würzen. Den mit Frischhaltefolie zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Dann in einer großen Pfanne mit 1 EL Butter ein dünnes Crepe ausbacken (so dass daraus später ein Rechteck von 20x25 cm ausgeschnitten werden kann). Pilze putzen, würfeln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Hirschrücken auslösen, parieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Hirschrücken einschneiden, mit den Pilzen füllen, einrollen, auf eine Platte geben, und kalt stellen. Das Kalbfleisch würfeln und mit Sahne, einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat in einen Mixer geben und zu einer Farce pürieren. Diese mit Cognac, Portwein, Wacholderbeere und Limettenschale abschmecken. Aus dem Crepe ein Rechteck von 20x25 cm schneiden, dies ca. 1 cm hoch mit der Farce bestreichen. Das gewürzte Hirschrückenfilet auflegen und gleichmäßig einrollen. Diese Rolle auf eine gebutterte Alufolie geben, erneut glatt einrollen und festdrehen. In 75 Grad heißem Wasser ca. 18-20 Minuten pochieren. (Mit einer Nadel die Garprobe machen.) Für das Gemüse Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Gemüse einzeln in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser und abtropfen lassen. 50 ml des Blanchierfonds mit Sahne und Gewürzen in einen Topf geben, sirupartig einkochen und dann die Gemüswürfel untermischen. Wildfond aufkochen, die Creperoulade auspacken, 3 cm dick aufschneiden und auf das Selleriegemüse legen, mit den eingelegten Kirschen und dem Wildfond anrichten.

Jörg Sackmann Donnerstag, 16. September 2010