

Hirsch-Rücken mit Knollen-Sellerie und Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

2 Knollen Sellerie mit Blattgrün	1 kg Meersalz	6 Eiweiß
600 g Hirschrücken	2 EL Olivenöl	400 ml Wildfond
200 ml Portwein	1/2 EL tasman. Pfeffer	1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer	1 EL Pistazien	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL Traubensenf, fein		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Sellerieknollen gut bürsten, abwaschen, das Blattgrün abschneiden und beiseite legen. Meersalz mit dem Eiweiß mischen, Knollensellerie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit dem Meersalz umhüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden backen. Hirschrücken von Sehnen und Fettdeckel entfernen. Die Hirschabschnitte fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit dem Wildfond und Portwein ablöschen und langsam um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Fond und dem Portwein ablöschen, langsam einkochen und entfetten. Den tasmanischen Pfeffer fein mahlen und zur eingekochten Sauce geben. Anschließend die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser anrühren, die Sauce damit binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sellerieknollen gegart sind, den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze herunterschalten. Den Hirschrücken in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten gut anbraten und auf einem Gitter im 120 Grad heißen Ofen ca. 6 Minuten von jeder Seite garen. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein hacken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Sellerieblattgrün ebenfalls fein schneiden. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. In 4 Portionen aufteilen, mit dem Traubensenf bestreichen und die Pistazien draufstreuen. Die fertige Knollensellerie aus dem Meersalz nehmen, das Salz abbürsten und in Spalten schneiden. Die Spalten mit 2 EL Olivenöl, dem Sellerieblattgrün und dem Schnittlauch marinieren und auf die vorgewärmten Teller anrichten. Hirschrücken anlegen und die Sauce angießen.

Michael Kempf Freitag, 23. September 2011