

# Hirsch-Pfeffer mit Pilz-Semmel-Soufflé, Karotten-Gemüse

## Für 2 Personen

2 große Karotten	Salz	2 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch	1 Schalotte	80 g Champignons
4 EL Butter	20 g gerauchter Bauchspeck	1 Bund glatte Petersilie
1 Ei	1-2 Scheiben geräucherter Speck	Pfeffer
400 g Hirschkeule	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl	150 ml kräftiger Rotwein	200 ml Wildfond
1 TL scharfer Senf	80 g frische Blutwurst	50 g Perlzwiebeln aus Glas

Karotten schälen und in einem Topf mit Salzwasser bissfest blanchieren, anschließend mit einem Kugelausstecher die Karotten zu Kugeln ausstechen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 ) vorheizen. Die Milch aufkochen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und einweichen. Schalotte schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Schalotte und Champignons anschwitzen, dann etwas abkühlen lassen. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Ei trennen. Eingeweichtes Brot mit den Speckwürfeln, Pilzen, die Hälfte der gehackten Petersilie und dem Eigelb mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 10 Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte der Teig noch zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Brötchenmasse heben. Souffléformen (Durchmesser ca. 10 cm) ausbuttern und den Boden der Formen mit hauchdünn geschnittener Speckscheibe auslegen (damit sich die Soufflés besser stürzen lassen), darauf die Knödelmasse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Vom Fleisch die Sehnen und Keulen entfernen und anschließend in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen , fein schneiden und in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen, zugeben und gut anbraten. Dann mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Den Wildfond und Senf zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb abgießen, die Sauce nochmals weiterkochen und das Fleisch zur Seite stellen. Die Blutwurst in Stücke schneiden, zu Sauce geben und gut untermixen, dass eine cremige dunkle Sauce entsteht, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Karottenkugeln mit Perlzwiebeln anschwitzen, restliche gehackte Petersilie untermischen und abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Fleischwürfel wieder in die Sauce geben, erwärmen und anrichten. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, auf die Teller stürzen und das Gemüse mit anrichten.

Otto Koch 09. November 2011