

Hirsch-Haxe mit Quitten-Essig, Petersilienwurzel-Gemüse

Für 4 Personen

1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	2 Gewürznelken
6 Körner tasmanischer Pfeffer	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
4 Hirschhaxen	1 l Buttermilch	80 g Zwiebel
80 g Karotte	80 g Sellerie	6 EL Sonnenblumenöl
200 ml Portwein, rot	200 ml Rotwein	100 ml Quittenessig
200 ml Wildfond	Meersalz, weißer Pfeffer	Für das Gemüse
600 g Petersilienwurzel	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
4 EL Weißwein	1 Prise Kümmel, fein gemahlen	1/2 Bund Blattpetersilie
15 g Walnusskerne		

Lorbeerblatt, Wacholder, Nelken, tasmanischer Pfeffer, Rosmarin und Thymian in einem Mörser fein zermahlen. Hirschhaxen in eine Auflaufform geben, die Buttermilch angießen und die Gewürze untermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 48 Stunden ziehen lassen. Dabei die Haxen immer mal wieder drehen. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Haxen aus der Gewürzmilch nehmen, mit Küchenpapier gut abtropfen. In einem Schmortopf 4 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Haxen von allen Seiten gut anbraten. Haxen herausnehmen und im Bratfett das gewürfelte Wurzelgemüse goldbraun anrösten. Portwein, Rotwein, Quittenessig und Wildfond zugeben, die Haxen wieder einlegen und zugedeckt im Ofen ca. 5 Stunden schmoren. Dabei die Haxen immer wieder mit etwas Schmorfond übergießen und den Garzustand kontrollieren. Die gegarten Haxen im Schmorfond erkalten lassen, dann herausnehmen, das Fleisch vom Knochen lösen und portionieren. Den Fond durch ein feines Sieb streichen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Meersalz, Pfeffer und Quittenessig abschmecken. Für das Gemüse Die Petersilienwurzel schälen, in gleichmäßige Spalten schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer tiefen Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen, Petersilienwurzeln zugeben und goldgelb anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben, mit Weißwein ablöschen und das Gemüse bissfest bis weich schmoren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse und Petersilie unter das Petersilienwurzelgemüse mischen. Die portionierte Hirschhaxen in der Sauce erhitzen und auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Petersilienwurzelspalten daneben anrichten

Michael Kempf 03. Februar 2012