

Hirsch-Rücken mit Walnuss-Pinienkern-Kruste

Für 4 Personen

25 g Walnusskerne	15 g Pinienkerne	Zucker
15 g Pumpernickel	110 g Butter	45 g Weißbrotbrösel
4 Hirschrückensteaks à 150 g	Meersalz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl
400 g Rote Bete	100 g Kartoffeln, mehlig	1 Spritzer Essig
5 g Latschenkiefernadeln	1 EL Honig	100 ml ungesüßten Holundersaft
300 ml Wildsauce		

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Walnüsse und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, mit 1 TL Zucker bestreuen und karamellisieren. Aus der Pfanne nehmen und hacken. Pumpernickel zerbröseln und gehackten Nüssen, 30 g Butter, und Weißbrotbröseln gut vermischen. Zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz kühl stellen. Das Fleisch würzen und ganz kurz in einer heißen Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen, auf ein Backofengitter setzen. Jeweils etwas Nusskruste darauf geben und anschließend für ca. 2 Stunden in den auf vorgewärmten Backofen schieben. Rote Bete waschen und mit der Schale weich kochen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen, dann abschütten. 40 g Butter in einem Topf zerlassen. Die gekochte Rote Bete schälen und mit den Kartoffeln und der zerlassenen Butter fein pürieren und mit einer Prise Zucker, Salz und einem Spritzer Essig abschmecken. Kurz vor dem Anrichten das Püree erwärmen. Für die Sauce 40 g Butter in einem Topf schmelzen, den Latschenkiefer zugeben und leicht anschwitzen. Mit dem Honig leicht karamellisieren, den Holundersaft auffüllen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann Wildsauce angießen, kurz aufkochen und abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Fleisch bei starker Oberhitze kurz gratinieren. (Mit einer Rouladennadel prüfen, ob das Fleisch gar ist, ansonsten nachgaren.) Das Rote Bete Püree in der Mitte des Tellers anrichten, den Hirschrücken auf das Püree setzen und mit der Sauce angießen.

Frank Buchholz 01. Oktober 2012