

# Hirsch-Rücken-Medaillons mit Haselnuss-Knöpfe

## Für 2 Personen

**Für die eingelegten Sanddornbeeren:** 125 g Sanddornbeeren 60 ml Apfelsaft  
50 ml trockener Weißwein 25 g Zucker 2 Bio-Zitronenscheiben  
1/4 Zimtstange 2 Stück Piment

## Für die Hirschmedaillons:

300 g Hirschrücken 2 EL Olivenöl 1 Zweig Thymian  
2 Lorbeerblätter 4 Wacholderbeeren 2 EL Butter  
Salz, Pfeffer

## Für die Sauce:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 4 EL Butter  
50 ml Portwein 70 ml Rotwein 1/2 EL Johannisbeergelee  
2 Lorbeerblätter 3 Wacholderbeeren 350 ml Wildfond  
Salz, Pfeffer

## Für die Haselnussknöpfe:

75 g Mehl 75 g Spätzlemehl 2 Eier  
Salz, Muskat 1 Stange junger Lauch 60 g Haselnüsse  
50 g Butter

Für die eingelegten Sanddornbeeren: Frische Beeren waschen und trockenreiben. TK-Beeren auftauen lassen. Apfelsaft, Weißwein, Zucker, Zitronenscheiben, Zimt und Piment in einen Topf geben und alles aufkochen lassen. Beeren unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Sanddornbeeren darin ziehen lassen.

Für die Hirschmedaillons: Backofen auf 80 Grad vorheizen. Den Hirschrücken parieren und von Sehnen befreien. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Thymian, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Den Hirschrücken im Backofen ca. 10-15 Minuten ruhen lassen. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen schneiden. 2 EL Butter erhitzen, Schalotten darin andünsten. mit Port- und Rotwein ablöschen. Johannisbeergelee, die ganze, etwas angedrückte Knoblauchzehe, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Alles etwas einkochen lassen. Den Wildfond zugeben. Alles um die Hälfte einköcheln. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und erneut erhitzen. Die übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden.

Für die Haselnussknöpfe: Mehl, Spätzlemehl, Eier, Salz, Muskat und 50 ml Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Teig durch einen Spätzlehobel als kleine Knöpfe in das kochende Wasser tropfen lassen. Steigen die Knöpfe an die Oberfläche, diese mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und auf ein Küchentuch legen. Lauch abspülen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Haselnüsse rösten, in ein Küchentuch geben und zwischen den Händen kräftig rubbeln, damit sich die Schale löst. Geschälte Haselnüsse hacken. Butter langsam bräunen, gehackte Nüsse zufügen und die Knöpfe vorsichtig unterheben. Mit Salz und Muskat würzen. Zum Schluss den Lauch unterheben. Vor dem Anrichten das Fleisch in 2 EL Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Mit Sanddornbeeren, Sauce und Haselnussknöpfe anrichten.

Jörg Sackmann 12. Februar 2013