

Böfflamott von der Hirsch-Schulter mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Für die Hirschsulter:

100 g Möhren	100 g Sellerie	200 g rote Zwiebeln
1 kg Hirschsulter	Meersalz, Pfeffer	300 ml Rotwein
200 ml roter Portwein	1 Lorbeerblatt	800 ml Wildfond
1 EL Mehlbutter		

Für das Birnenschutney:

80 g Schalotten	250 g Birnen	50 g Zucker
70 ml weißer Balsamicoessig	1/2 Vanilleschote	30 g Senfsaat
1 Stück Sternanis	Meersalz	

Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	80 g Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat	2 EL geschlagene Sahne	80 g Weißbrotwürfel
2-3 EL Butter	80 g Panchetta	

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Möhren, Sellerie waschen, schälen und klein schneiden. Rote Zwiebeln schälen und klein schneiden. Die Hirschsulter mit Salz sowie Pfeffer würzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Möhren, Sellerie und Zwiebel zugeben und mit anrösten. Rotwein und Portwein angießen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Lorbeerblatt zugeben, den Wildfond angießen, den Topf mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen ca. 4 Stunden schmoren. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce passieren, um $\frac{2}{3}$ einkochen lassen, mit Mehlbutter binden und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Für das Chutney Schalotten schälen und fein würfeln. Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Birnen- und Schalottenwürfel zugeben und mit dem Essig ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark, Senfsaat sowie Sternanis zugeben und köcheln lassen. Vor dem Servieren den Sternanis herausnehmen und das Birnenschutney mit etwas Salz abschmecken. Für das Püree Sellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Selleriewürfel im abgeschmeckten Zitronen-Salzwasser sehr weich kochen. Wasser restlos abschütten und den Sellerie gut ausdampfen lassen. Dann mit der Butter, Salz, Pfeffer sowie Muskat in einem Mixer fein pürieren. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne untermengen. Brotwürfel in einer Pfanne mit 2-3 EL Butter goldbraun braten. Den Panchetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Selleriepüree auf Teller verteilen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf das Püree geben und eine Nocke Birnenschutney auf das Fleisch setzen. Croûtons und Panchetta darüber verteilen und mit der Sauce umgießen

Frank Buchholz am 17. November 2014