

Hirsch-Rücken-Roulade, Rorkraut-Salat, Pistazien-Creme

Für 4 Personen

Für die Roulade:

2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 EL violetten Traubensenf
800 g Hirschrücken, ohne Knochen	300 g Rotkraut	200 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt	6 Wacholderbeeren	6 Pfefferkörner, schwarz
50 g Frühstücksspeck	6 Schalotten	Salz
2 EL Mehl	2 EL Pflanzenöl	1 EL Preiselbeeren

Für den Rotkrautsalat:

ca. 700 g Rotkraut	1-2 Äpfel (Boskop)	1 Bio-Zitrone
2 EL Rotweinessig	2 EL Rapsöl	2 EL Pistazienöl, brauner Zucker

Für die Pistaziencreme:

300 g Knollensellerie	Salz	100 ml Gemüsefond, hell
80 g Pistazienkerne	1-2 EL Milch	weißer Pfeffer

Für die Roulade Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, sehr fein hacken und mit dem Senf verrühren. Die Sehnen vom Hirschrücken entfernen und in 4 Stücke portionieren. Diese dreifach einschneiden, sodass eine flache Rouladenscheibe entsteht, die Scheiben leicht plattieren und mit der Senf-Kräuter-Mischung einstreichen. Den Hirschrücken zusammenrollen, mit Küchengarn binden und in eine flache Auflaufform geben. Für den Rotkrautsalat Rotkraut waschen, unschöne Außenblätter entfernen. Rotkraut grob schneiden und entsaften, den Rotkrautsaft mit Rotwein mischen. Lorbeer, Wacholderbeeren und Pfefferkörner grob mörsern, über die Rouladen streuen, den Rotkraut-Wein-Saft darüber geben und 12 Stunden im Kühlschrank abgedeckt marinieren lassen. Dann die Rouladen aus der Marinade nehmen (die Marinade aufbewahren), trocken tupfen. Speck fein würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Rouladen salzen und mit etwas Mehl abstäuben. In einer Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl von allen Seiten kräftig anrösten, dann heraus nehmen. Den Speck im Bratfett goldgelb auslassen und die Schalotten darin anrösten. Mit der Marinade ablöschen, die Preiselbeeren zugeben und solange einkochen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken. Für den Salat das Rotkraut waschen, unschöne Außenblätter und den Strunk entfernen. Rotkraut in sehr feine Streifen schneiden. Apfel schälen und fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Rotkraut und Apfel in eine Schüssel geben, mit Rotweinessig, Rapsöl, Pistazienöl, Zitronensaft- und schale vermischen, mit Salz und Zucker würzen und gut durchkneten. Abgedeckt den Salat mindestens 20 Minuten marinieren lassen und anschließend nochmals nachschmeckend. Für die Pistaziencreme Sellerie schälen, würfeln und mit etwas Salz und dem Gemüsefond in einem Topf mit Deckel weich garen. Anschließend in einen Standmixer füllen, die Pistazien zugeben und sehr fein pürieren. Falls die Masse zu dick ist, etwas Milch zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. durch ein feines Sieb streichen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rouladen in die Sauce einlegen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten garen. (Die Kerntemperatur des Fleisches sollte 65 Grad betragen.) Während des Garvorganges, die Rouladen ab und zu mit der Sauce übergießen. Die Rouladen vor dem Servieren mindestens 5 Minuten in der Sauce ruhen lassen. Den Rotkrautsalat in einem runden Ausstecher in die Mitte der vorgewärmten Teller anrichten. Die Pistaziencreme als Nocke daneben setzen. Die Roulade auf dem Salat anrichten, mit der Sauce ab glänzen und servieren.

Michael Kempf am 23. Oktober 2015