

Hirsch-Rücken mit Pumpernickel-Pinienkern-Kruste

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

25 g Walnüsse	15 g Pinienkerne	1 EL Zucker
15 g Pumpernickel	30 g Butter	45 g Weißbrotbrösel
1 weiße Zwiebel	1 EL Speisestärke	Öl
Meersalz	8 Hirschrückensteaks à 70 g	Pfeffer
1 EL Rapsöl		

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, fest	Salz	100 ml Milch
100 ml Sahne	1 EL Butter	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für das Apfelkompott:

250 g Äpfel	100 g Zucker	1 Zweig Rosmarin
1 Nelke	1 Zimtstange	10 ml Zitronensaft
1 TL Speisestärke		

Walnüsse und Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Zucker in einer anderen Pfanne schmelzen lassen, die Nüsse zugeben und karamellisieren. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Pumpernickel klein bröseln. Aus Butter, Pumpernickel, Weißbrotbröseln, Walnüssen und Pinienkernen eine Kruste herstellen, die Masse kalt stellen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Für das Apfelkompott die Äpfel, schälen, entkernen, würfeln und mit der Hälfte des Zuckers zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker, Rosmarin, Nelke und Zimtstange dazugeben. Das Kompott kurz aufkochen, dann den Zitronensaft unterrühren, eventuell mit etwas Speisestärke binden. Die Zwiebel schälen in dünne Ringe schneiden, mit Stärke bestäuben und in einem Topf mit Öl goldbraun ausbacken. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen und mit Salz würzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und das Fleisch von jeder Seite ca. 1,5 Minuten braten. Dann herausnehmen, auf ein Backofengitter setzen, mit der Kruste belegen, in den Backofen auf Oberhitze/Grillen stellen, die Kruste eventuell mit Butter bestreuen und goldgelb gratinieren. Mit einer Rouladennadel prüfen, ob das Fleisch gar ist, ansonsten nachgaren. Für das Püree die gekochten Kartoffeln abschütten. Milch, Sahne und Butter in einem Topf aufkochen. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken, die aufgekochte Sahne-Milch zugeben, mit einem Holzlöffel gut durchrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Das Fleisch mit dem Kartoffelpüree und dem Apfelkompott anrichten und mit den Röstzwiebeln bestreuen.

Frank Buchholz am 09. November 2015