

Hirsch-Rücken, Portwein-Soße, Kartoffel-Apfel-Püree

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Hirschrücken:

3 EL roter Portwein	50 ml kräftiger Rotwein	300 ml Wildfond (Glas)
12 schwarze Trüffel	1 TL Speisestärke	2 EL kalte Butter
Salz	Pfeffer	1 TL Öl
8 Hirschrückenmedaillons	mildes Chilisalz	

Für das Püree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	$\frac{1}{4}$ l Milch
1 EL Butter	2 EL braune Butter	2 EL Apfelmus
mildes Chilisalz	Muskatnuss	1 Splitter Zimtrinde

Für den Rosenkohl:

2 Handvoll Rosenkohl	Salz	3 EL Hühnerbrühe
Butter, braune Butter	mildes Chilisalz	Muskatnuss

Für die Sauce zum Hirschrücken Portwein und Rotwein in einem Topf fast vollständig einköcheln lassen. Den Fond dazugießen und alles um ein Drittel einköcheln lassen (ergibt ca. 200 ml). 1 EL Trüffeleinlegefond hinzufügen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in den Fond geben und köcheln lassen, bis dieser leicht sämig bindet. Die kalte Butter in Flöckchen unterrühren, die Trüffel in Scheiben schneiden und in die Sauce legen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.

Für das Püree die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und unter die durchgepressten Kartoffeln rühren, dann die Butter und die braune Butter untermischen. Das Apfelmus unterrühren und das Püree mit Chilisalz, etwas Muskatnuss und einem Hauch geriebener Zimtrinde würzen. Bis zum Servieren warm halten.

Den Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter entfernen. Den Rosenkohl waschen und die Köpfchen halbieren. In Salzwasser etwa 5 Minuten gerade weich garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Dann mit der Brühe in einer Pfanne erhitzen, die Butter und die braune Butter dazugeben und alles mit Chilisalz und etwas Muskatnuss würzen.

Für den Hirschrücken eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Hirschrückenmedaillons auf beiden Seiten je $1\frac{1}{2}$ bis 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und warm halten.

Zum Servieren das Kartoffel-Apfel-Püree auf vorgewärmte Teller verteilen und die Sauce danebenträufeln, den Hirschrücken in dicke Scheiben schneiden und auf die Sauce legen. Das Fleisch mit Chilisalz und nach Belieben mit 1 Prise Wildgewürz verfeinern und mit den Trüffelscheiben belegen. Den Rosenkohl daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 01. Oktober 2019