

Hirsch-Kalb mit sautiertem Radicchio, Amarettini, Knödel

Für 2 Personen

2 Hirschkalbshüften, a 150 g	1 Orange	1 Limette
1 Radicchio-Kopf	1 Knoblauchzehe	1 Muskatnuss
1 TL Fenchelsamen	1 TL Kardamom	1 TL Koriandersaat
1 Msp. Harissa	100 g Butter	1 Ei
50 g Mandelgrieß	150 g Semmeln	100 g Amarettini
100 ml Milch	Butterschmalz	Meersalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Gewürze Koriander, Fenchel und Kardamom in einer heißen Pfanne kurz anrösten. Anschließend die Gewürze in einem Mörser zerstoßen. Die Schale der halben Orange abreiben. Die Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Orangenabrieb und dem Harissa zu den anderen Gewürzen geben und alles vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in der Gewürzmischung marinieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Fleisch anbraten. Danach das Fleisch im Ofen bei 60 Grad ruhen lassen. Den Radicchio vom Strunk befreien, klein zupfen und etwa zehn Minuten in warmem Wasser einlegen. Anschließend den Radicchio abtropfen lassen. Die getrockneten Semmeln und die Hälfte der Amarettini grob zerkleinern. Die Milch aufkochen und noch heiß in die Semmeln gießen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und aus dem Ei ein leicht gestocktes Rührei herstellen. Dieses in die Semmelmasse geben, alles gut durchmengen, kleine Knödel formen und in köchelndem Salzwasser garziehen lassen. Abschließend die Knödel auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die andere Hälfte der Butter in einer Pfanne bräunen und den Mandelgrieß darin rösten. Die Knödel durch die Mandelschmelze schwenken. Dem Fleisch in heißem Butterschmalz nochmals Hitze geben. Die Hälfte der Butter in einem flachen Topf braun werden lassen und den Radicchio darin kurz sautieren. Die Limette auspressen und mit dem Saft, sowie Salz und Pfeffer, den Radicchio abschmecken. Die andere Hälfte der Amarettini klein hacken und kurz untermischen. Dann den Radicchio mit dem Fleisch und den Knödeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. Dezember 2010