

Hirsch-Rücken, Speckmantel, Bratbirnen-Kompott, Knöpfe

Für zwei Personen

Für den Hirsch:

300 g Hirschrücken	5 Scheiben Frühstücksspeck	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	3 Wacholderbeeren	1 Nelken
3 Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz
Butterschmalz		

Für die Sauce:

100 g gemischte Pilze	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch, jung
50 ml Rotwein	75 ml Wildfond	1 Zweig Thymian
1 El gerührte Preiselbeeren	Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für das Kompott:

2 Birnen	25 g Akazienhonig	1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zimt	Chili, Salz	

Für die Knöpfe:

25 g frische Rote Bete	1 Schalotte	50 ml Rote Bete Saft
50 g Quark	125 g Mehl	1 Ei
$\frac{1}{2}$ El Butter	$\frac{1}{2}$ Tl Honig	1 Bund glatte Petersilie

Für die Garnitur:

1 Schale Gartenkresse

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hirschrücken von Fett und Sehnen befreien. Die Gewürze fein mahlen und den Rücken damit einreiben. Den Speck nebeneinander legen und mit einem Nudelholz flach ausrollen. Den Hirschrücken darauf legen und fest einrollen. Den eingewickelten Hirschrücken in Butterschmalz anbraten. Den Knoblauch und den Thymian darauflegen und im Ofen 20 Minuten rosa garen. Anschließend weitere fünf Minuten ohne Hitze ruhen lassen. Für die Sauce die Pilze putzen und grob schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Thymian von den Stielen zupfen. In derselben Pfanne wie das Fleisch die Pilze braun anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Preiselbeeren zugeben. Mit dem Wildfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur 10 Minuten reduzieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, den Thymian zugeben und bei Bedarf mit angerührter Speisestärke binden. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Den Rosmarin von den Stielen zupfen und sehr fein schneiden. Den Honig erhitzen und die Birnen solange anschwitzen, bis die gezogene Flüssigkeit wieder verdunstet ist und die Birnen am Topfboden karamellisieren. Danach mit einer Gabel zerstoßen. Den Rosmarin zugeben und mit Salz, Chili und Zimt würzen. Die Rote Bete schälen und fein würfeln. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Blattpetersilie abzupfen und in Streifen schneiden. Den Saft mit dem Quark, dem Ei, dem Mehl und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Mit einem Knöpfe-Hobel über kochendem, gesalzenem Wasser den Teig schaben. Einmal aufkochen, herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Die Rote-Bete-Würfel und die Schalotten in Butter anbraten und mit Salz und dem Honig würzen. Die Knöpfe zugeben und mit Blattpetersilie verfeinern. Den Hirschrücken mit dem Bratbirnenkompott und den Rote-Bete-Quark-Knöpfe auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. Dezember 2014