

# Hirschkalb, Sellerie-Püree, Rosenkohl, Tannenhonig-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Medaillons:**

400 g Hirschkalbrückenfilet    Rapsöl    Salz, Pfeffer

**Für das Selleriepüree:**

$\frac{1}{4}$  Sellerieknolle, (ca. 400 g)    200 g Kartoffeln    1 Lorbeerblatt  
2 EL Butter    50 ml Vollmilch    Muskatnuss, frisch gerieben  
Salz

**Für den Rosenkohl:**

200 g Rosenkohl    25 g Speck     $\frac{1}{2}$  EL Butter  
75 ml Geflügelfond    Salz    Pfeffer

**Für die Sauce:**

$\frac{1}{2}$  Schalotten     $\frac{1}{2}$  EL brauner Zucker    25 ml Portwein  
25 g Butter     $\frac{1}{2}$  EL Tannenhonig    1 EL Speisestärke  
250 ml Wildjus    Salz    Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Hirschkalbrücken das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten. Im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 59 Grad garen.

Für das Selleriepüree Sellerieknolle und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten weichkochen. Abgießen und bei milder Hitze im Topf ausdampfen lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und warmhalten. Lorbeerblatt aus dem Gemüse entfernen. Milch erhitzen, zum Gemüse geben und alles mit einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Mit der Butter servieren.

Für den Rosenkohl den Kohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Rosenkohl in einzelne Blätter schälen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mini-Rosenkohl kann halbiert werden. Speck in einem Topf auslassen. Butter dazugeben, Rosenkohlblätter darin anschwitzen und mit dem Fond ablöschen. Garen und glasieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tannenhonigsauce die Pfanne nutzen, in der das Fleisch angebraten worden ist. Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und mit etwas Butter darin anschwitzen. Braunen Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit dem Portwein ablöschen und mit Wildjus auffüllen. So lange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt und dann passieren. Honig hinzugeben. Mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hirschkalb mit Selleriepüree, Rosenkohl und Tannenhonigsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. Dezember 2016