

Hirsch-Rücken auf Holunder-Rotwein-Butter und Gemüse

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g Hirschkalbsrücken	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen
$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner
mildes Chilusalz	1 TL neutrales Pflanzenöl	

Für die Butter:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Orange	2 Scheiben Ingwer
75 ml trockener Rotwein	50 ml unges. Holunderbeersaft	30 g sehr kalte Butter
1 geh. TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	mildes Chilusalz

Für das Gemüse:

75 g Rosenkohl	200 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone
50 ml Geflügelfond	1 TL Butter	mildes Chilusalz, Salz

Für den Hirschrücken:

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Koriandersamen, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner vermischen und in eine Gewürzmühle füllen. Hirschrücken waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Eine Pfanne mit Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Hirschmedaillons rundherum kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 30 Minuten rosa garen. Butter erhitzen, braun werden lassen und mit den Gewürzen aus der Mühle und mit Chilusalz würzen. Hirschmedaillons vor dem Servieren in der Gewürzbutter wenden.

Für die Holunder-Rotwein-Butter:

Puderzucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Holunderbeersaft ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Orange und Zitrone waschen und jeweils einen halben Streifen Schale abziehen. Ingwer, Orangen- und Zitronenschale in die Pfanne geben, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und anschließend wieder entfernen. Kalte Butter in kleinen Stückchen unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilusalz würzen.

Für das Gemüse:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Zitrone auspressen und Saft mit kaltem Wasser vermengen.

Rosenkohl putzen und waschen. Rosenkohlröschen in einzelne Blätter teilen und diese in Salzwasser 1 bis 2 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Schwarzwurzeln unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen und bürsten. Dann schälen und in kaltes Zitronenwasser legen, damit sie hell bleiben. Schwarzwurzeln schräg in circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Fond in einen Topf geben und zugedeckt etwa 4 bis 5 Minuten weich dünsten. Butter erhitzen und braun werden lassen. Rosenkohlblätter unter die Schwarzwurzeln mischen, die braune Butter hinzufügen und mit Chilusalz würzen.

Hirschrücken auf Holunder-Rotwein-Butter mit Schwarzwurzel-Rosenkohl- Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 26. Januar 2017