

Hirsch-Kalb-Rücken, Pilze, Sellerie-Püree, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Für den Hirschkalbsrücken: | 480 g Hirschkalbsrückenfilet | Salz, Pfeffer |
| Für die Pilze: | 300 g Steinpilze | 2 Schalotten |
| $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | 20 g Butter | |
| Für die Sauce: | 2 Schalotten | 150 ml Hagebuttenmark |
| 400 ml Wildfond | 200 ml Portwein | 1 EL Speisestärke |
| Salz, Pfeffer | | |
| Für das Püree: | $\frac{1}{2}$ Knollensellerie | 50 g Butter |
| 60 g Sahne | Salz | gemahlener Pfeffer |
| Für den Wirsing: | 500 g Wirsing | 50 g Speckwürfel |
| 2 Schalotten | 200 g Sahne | 1 Muskatnuss |
| 50 g Butter | Stärke | Eiswasser |
| Für die Garnitur: | Wildkräuter | |

Für den Hirschkalbsrücken: Einen Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen weiteren auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze.

Rückenfilet waschen, trockentupfen und in vier Portionen schneiden.

Salzen, pfeffern und von allen Seiten anbraten. Die Pfanne und den Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten zu Ende braten und zum Ruhen 2-3 Minuten bei 60 Grad in den Ofen legen.

Für die Pilze: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Steinpilze putzen, schneiden und in einer Pfanne gleichmäßig anbraten. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, separat in Butter garschwitzen und hinterher mit etwas Schnittlauch zu den Pilzen geben.

Für die Sauce: Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und im Bratensatz des Fleisches anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und reduzieren lassen.

Wildfond darauf geben und wieder solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Sauce mit Hagebuttenmark abrunden und ggfs. mit Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree: Aus Butter Nussbutter herstellen. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Abgießen und mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei Nussbutter und Sahne untermischen.

Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wirsing: Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Wirsing vom Strunk und Blattrippen befreien, putzen und in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Stärke leicht binden. Wirsing dazugeben.

Für die Garnitur: Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Das Selleriepüree seitlich auf den Tellern verteilen, den gebratenen Hirschrücken und die Steinpilze anlegen, die Hagebuttensauce angießen und das Ganze mit Garnitur nach Wahl servieren. Das Gericht servieren.

Nelson Müller am 25. September 2020