

Hirsch-Medaillons mit Portwein-Soße, Grünkohl, Polenta

Für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

250-300 g Hirschrücken 2 EL Butter 2 Prisen Wildgewürz
2 Prisen mildes Chilusalz 1 TL neutrales Öl

Für den Grünkohl:

400 g Grünkohl 5 EL Gemüsfond 2 TL kalte Butter
Muskatnuss mildes Chilusalz Salz, Pfeffer

Für das Polenta-Püree:

100 g Hokkaidokürbis 40 g Instant-Polenta 1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer 1 Orange 10 g Parmesan
2 EL Butter 150 ml Milch 200 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt Muskatnuss mildes Chilusalz

Für die Portwein-Sauce:

75 ml kräftiger Rotwein 50 ml roter Portwein 2 TL Preiselbeerkompott
1 Zitrone 1 Orange 2 cm Ingwer
1 TL Puderzucker $\frac{1}{2}$ TL Speisestärke 30 g kalte Butter
Chilusalz

Für die Garnitur:

1 EL Walnusskerne 1 EL Granatapfelkerne

Für die Hirschmedaillons:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste schieben und darunter ein Backblech legen.

Den Hirschrücken in 2 gleich große Medaillons schneiden und mit dem Handballen flach drücken. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Hirschmedaillons rundherum darin anbraten. Die Medaillons danach auf das Ofengitter legen und in 25 bis 30 Minuten rosa durchziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne sanft erwärmen, mit Chilusalz und Wildgewürz würzen und die Hirschmedaillons zum Schluss darin wenden.

Für den Grünkohl:

Vom Grünkohl die feinen Blätter von den harten Blattrippen abzupfen. Die Grünkohlblätter in Salzwasser 5 bis 6 Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Den Grünkohl mit dem Fond in einer großen Pfanne erhitzen, die Butter unterrühren und mit Chilusalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Polenta-Kürbis-Püree:

Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides in Scheiben schneiden.

Kürbiswürfel mit 50 ml Geflügelfond, allen Knoblauchscheiben und 1-2 Ingwerscheiben in einen Topf geben und zugedeckt 15 bis 20 Minuten weich dünsten. Nach Bedarf zwischendurch etwas zusätzlichen Fond nachgießen. Der Fond sollte zum Schluss möglichst verkocht sein.

Den weich gegarten Kürbis mit dem Knoblauch und Ingwer fein pürieren.

Für das Polentapüree 150 ml Geflügelfond mit Milch und einem halben Lorbeerblatt aufkochen. Polenta einrieseln lassen und unter ständigem Rühren in 5 bis 10 Minuten zu einem Püree kochen. Vom Herd nehmen und das fertige Kürbispüree einrühren. $\frac{1}{2}$ TL Orangenschale und 2 TL Parmesan reiben und hinzufügen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die braune Butter in das Püree hineinrühren. Polenta-Kürbis-Püree mit Chilisalز und Muskatnuss abschmecken und das Lorbeerblatt zum Schluss entfernen.

Für die Portwein-Preiselbeersauce:

Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und darin bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet.

Ingwer schälen und 2 Scheiben schneiden. Jeweils einen halben Streifen Orangen- und Zitronenschale mit den Ingwerscheiben hinzufügen und einige Minuten in der Sauce ziehen lassen. Anschließend wieder entfernen und die Preiselbeeren unterrühren.

Die kalte Butter in kleinen Stückchen ebenfalls unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilisalز würzen.

Für die Garnitur:

Die Sauce auf warme Teller träufeln und die Hirschmedaillons darauf legen. Das Grünkohlgemüse daneben anrichten und mit Walnüssen und Granatapfelkernen bestreuen. Das Polenta-Kürbis-Püree daneben geben und servieren.

Alfons Schuhbeck am 07. Januar 2022