

Damhirsch-Rücken, Morchel-Rahm, Wirsing, Kartoffel

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

360 g Damhirschrücken	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------	------------	---------------

Für die Morchel-Pfefferrahm:

25 g getrock. Morcheln	1 Schalotte	Limette, davon Saft
100 ml Sahne	20 g Butter	50 ml Wildfond
2 cl Weinbrand	5 cl trockener Weißwein	3 g grüne Pfefferkörner
4 Zweige Schnittlauch	Maisstärke	Salz, Pfeffer

Für die Wirsingköpfchen:

1 kleiner Wirsingkopf	1 Schalotte	100 ml Sahne
10 g Butter	Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelschmarrn:

50 g gekochte Kartoffeln	3 Eier, Größe S	½ EL Crème-fraîche
40 g Mehl	5 g frische Hefe	Muskatnuss
Zucker	Salz	

Für den Rhabarber:

200 g Himbeerrhabarber	100 ml Roter Portwein	1 cl Himbeergeist
30 g Zucker	Maisstärke	

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Hirschrücken portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten.

Anschließend das Fleisch im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad fertigagaren.

Für die Morchel-Pfefferrahm:

Morcheln in Wasser einweichen bis sie weich sind, danach abgießen und vorsichtig trockentupfen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Anschließend Morcheln und Pfefferkörner hinzugeben, kurz durchschwenken und mit Weinbrand und Weißwein ablöschen. Wildfond hinzugeben und bis auf ein Minimum reduzieren. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Anschließend mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Nach Bedarf mit Stärke abbinden. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen einrühren.

Für die Wirsingköpfchen:

Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Wirsingblätter von den restlichen Mittelrippen befreien und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, anschließend abschrecken und beiseitelegen. 120 g vom restlichen Wirsing in feine kurze Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen und Schalottenwürfel darin kurz anschwitzen. Mit Mehl abstäuben, Wirsingstreifen hinzugeben und für 2 Minuten dünsten.

Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Ganze einkochen lassen bis der Wirsing weich und die Flüssigkeit reduziert ist. Die zurückgelegten Wirsingblätter trockentupfen und in eine kleine Suppenkelle legen, mit dem Wirsinggemüse füllen, zuklappen und andrücken. Anschließend die Wirsingköpfchen in eine Auflaufform geben, die Butter in kleinen Flocken auf die Päckchen geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 12-15 Minuten erhitzen.

Für den Kartoffelschmarrn:

Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen.

Gepresste Kartoffeln, zwei Eigelbe und ein ganzes Ei mit allen weiteren Zutaten zu einem dickflüssigen Teig vermischen und kurz ruhen lassen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne ohne Öl in kleine kreisrunde Teigscheiben backen. Pro Person den Schmarrn in drei gleichgroße Teile zupfen.

Für den Rhabarber:

Rhabarber schälen und in 4x0,5 cm große Stäbchen schneiden. Portwein und Himbeergeist zusammen mit dem Zucker aufkochen und anschließend mit Stärke abbinden. Rhabarber hinzugeben und nochmals aufkochen lassen.

Nelson Müller am 10. März 2023