

Hirsch-Rücken, Balsamico-Brombeeren, Kräuterseitlinge

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

250 g Hirschrücken	10 Wachholderbeeren	20 g Butter
2 Zweige Thymian	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Brombeeren:

50 g Brombeeren	1 kleine rote Zwiebel	1 EL Honig
50 ml alter Balsamico		

Für die Kräuterseitlinge:

80 g Kräuterseitlinge	10 g Butter	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pastinakenpüree:

100 g Pastinaken	2 Schalotten	50 g Crème-fraîche
150 ml Geflügelfond	Muskatnuss	Salz

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Hirschrücken waschen, trockentupfen, parieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten.

Hirschrücken auf einem Gitter im Ofen weiter garen, bis dieser eine Kerntemperatur von 54°C erreicht hat. Thymian waschen, trockentupfen und die Blätter abziehen. Wachholderbeeren anstoßen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Thymian und angestoßene Wachholderbeeren hinzugeben und das Fleisch kurz nachbraten. Vor dem Aufschneiden etwas ruhen lassen.

Für die Brombeeren:

Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Balsamico ablöschen. Zwiebeln abziehen und würfeln. Zwiebelwürfel zu der Honig-Balsamico-Mischung geben und einreduzieren lassen, bis das Ganze eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Brombeeren halbieren und nur kurz darin ziehen lassen.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Rosmarin und Petersilie waschen, trockenwedeln und hacken. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehacktem Rosmarin, gehackter Petersilie und Butter finalisieren.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen und klein schneiden. Schalotten abziehen und feinhacken. Schalotten und Pastinaken ca. 20 Minuten in Geflügelfond kochen, bis sie weich sind. Anschließend abschütten und in einem Mixer zusammen mit Crème fraîche zu einem feinen Püree mixen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Mario Kotaska am 15. November 2024