

Damwild-Rücken, Grieß-Knödel, Zwiebelkraut, Steinpilzen

Für 4 Personen

Damwild:

4 Damwild-Medaillons, á 120 g 1 Zweig Rosmarin 5 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer, Butter, Öl

Grießknödel:

0,5 Zitrone, unbehandelt 250 g Milch 60 g Butter
70 g Grieß 1 Ei Salz

Zwiebelkraut:

3 Zwiebeln, weiß, mittelgroß 150 ml Sahne, flüssig Cayennepfeffer
Kapernsaft, Zucker Butter, Salz, Öl

Steinpilze:

150 g Steinpilze 2 Schalotten 1 EL Petersilie
1 Zitrone Kalbsfond Salz, Pfeffer, Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Damwild:

Damwild mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl rundherum scharf aber kurz anbraten. Die Medaillons im vorgeheizten Backofen für circa sieben bis acht Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und circa vier bis fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend mit etwas Butter, dem Rosmarinzweig und den zerdrückten Wacholderbeeren in der Pfanne nochmals von allen Seiten kurz braten.

Grießknödel:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen und die Masse bei milder Hitze „abbrennen“. In eine Schüssel umfüllen und ruhen lassen. Nacheinander das Ei und etwas Zitronenschale unterrühren. Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank circa eine Stunde ruhen lassen. Danach die Masse zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Butter bestrichenen Teller legen. Mit dem Daumen eine Mulde drücken und anschließend in einem Dämpfer circa acht bis zehn Minuten garen.

Zwiebelkraut:

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In etwas Butter farblos glasig anschwitzen. Mit der Sahne auffüllen und circa fünf Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit etwas Kapernsaft, Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen, grob schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anbraten. Die Schalotten und Petersilie ganz fein schneiden und dazu geben. Mit etwas Kalbsfond, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Damwild in der Mitte durchschneiden und auf das auf Tellern verteilte Zwiebelkraut legen. Mit Steinpilzen und Grießknödeln servieren.

Tipp:

In die Grießknödelmulde kalt gerührte Preiselbeeren füllen. Passt hervorragend dazu.

Ali Güngörmüs am 14. Oktober 2011