

Hirsch-Kalb-Rücken mit Kürbis-Kernen gebraten, Rote Bete

Für vier Personen

Hirschkalbsrücken:

600 g Hirschkalbsrücken	1 TL Butterschmalz	10 Wacholderbeeren
1 EL Butter	200 g Kürbiskerne, geschält	1 EL Kürbiskernöl
Pfeffer, Salz		

Rote Bete:

6 Rote Bete, jung	Butter	Salz
-------------------	--------	------

Orangen:

2 Orangen	1 EL Olivenöl	Kümmel, gemahlen
-----------	---------------	------------------

Kartoffeln:

1 Kartoffel, groß	100 g Butterschmalz	Salz
-------------------	---------------------	------

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Hirschkalbsrücken:

Das Fleisch in Medaillons schneiden, würzen, in Butterschmalz anbraten, im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen, anschließend die Wacholderbeeren mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen, Kürbiskerne, Öl und Fleisch hinzugeben und zwei Minuten fertig garen.

Rote Bete:

Die Rote Bete putzen, in leichtem Salzwasser blanchieren, abschmecken, halbieren, in Butter anschwanken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Orangen:

Die Orangen schälen, Filets herausschneiden, mit Olivenöl und Kümmel vermischen, im vorgeheizten Backofen zehn Minuten schmoren.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen in Scheiben hobeln, in Butterschmalz frittieren, würzen, auf Küchenpapier abtropfen. Alles zusammen anrichten. Das Gericht kann nach Wunsch noch mit altem Balsamico abgerundet werden.

Alexander Herrmann am 05. Oktober 2012