

Trocken mariniertes Hirsch-Kotelett mit Cranberry-Soße

Für vier Portionen

Für das Hirschkotelett:

4 Pimentkörner	1 TL Korianderkörner	4 Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ TL braunen Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	4 Hirschkoteletts, a 150 g
Butterschmalz	2 Thymianzweige	2 junge Knoblauchzehen

Für die Cranberrysauce:

30 g Zucker	3 lila Zwiebeln	3 junge Knoblauchzehen
150 g Soft Cranberry's	200 ml Johannisbeersaft	300 ml Wildfond
2 Thymianzweige	45 g Butter, eiskalt	

Für die Knöpfli:

1 frische Rote Bete	500 g Mehl	5 Eier (Kl. M)
3 Eigelb (Kl. M)	1 TL feines Salz	Muskatnuss
50 g Butter	Pfeffer	

Für die Marinade Piment, Korianderkörner, Wacholderbeeren, Zucker und in einem Mörser grob zermahlen. Die Koteletts gründlich mit der Marinade einreiben und bei Zimmertemperatur für mindestens 30 Minuten abgedeckt marinieren (am besten über Nacht im Kühlschrank). Danach das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts von beiden Seiten 1 bis 2 Minuten anbraten. Thymian, Knoblauch zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad circa 8 bis 10 bei Ober/Unterhitze fertig garen. Die Zwiebeln, Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Zucker hell karamellisieren, Zwiebeln, Knoblauch, Soft-Cranberries zugeben, kurz mitgaren und mit Johannisbeersaft ablöschen. Anschließend mit Wildfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und der eiskalten Butter binden. Rote Bete-Knolle waschen und grob raspeln. Raspel in einem Tuch kräftig auspressen und den Saft auffangen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Eigelb, Rote Bete Saft und ein Teelöffel Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Knöpfliteig mit Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Falls der Teig zu fest sein zu zäh sein sollte, einfach ein wenig Wasser zugeben. Zum Kochen der Rote Bete Knöpfli, reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in den Knöpfli Hobel füllen. Anschließend in das kochende Wasser mit dem Hobel hin und her drücken und die Knöpfli darin garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Spätzle darin schwenken und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Rote Bete Knöpfli mittig auf die Teller platzieren. Das Hirschkotelett in Tranchen schneiden und mit reichlich Sauce vollenden.

Johann Lafer am 28. September 2013