

Hirsch-Medaillons mit Erdnuss-Butter, Quitten-Gemüse

Für vier Portionen

Für die Hirschmedaillons:

2 Hirschrücken à ca. 300 g	1 TL Kardamom	1 TL Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	8 Scheiben Frühstückspeck
50 g Butterschmalz	2 junge Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
50 g Butter	80 g geröstete Erdnüsse	

Für die Jus:

4 Schalotten	4 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
50 g Butter	100 g mehlig. Kartoffeln	2 Zweige Thymian
100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein	300 ml Wildfond

Für die Selleriecreme:

400 g große Knollensellerie	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili

Für die Quitten:

400 g Quitten	1 Zitrone	1 Schalotte
1 rote Chilischote	50 g Akazienhonig	Salz, Chili
4 Zweige Kerbel		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Hirschmedaillons die beiden Rückenfilets von Fett und Sehnen befreien, unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchentuch gründlich abtupfen. Wacholder, Koriander, Kardamom und ein wenig grobes Salz sehr fein mahlen. Die beiden Rückenfilet damit einreiben und in jeweils vier Scheiben Speck einwickeln. Danach das Butterschmalz in der Pfanne hoch erhitzen und den eingewickelten Hirschrücken von allen Seiten goldbraun anbraten. Zusammen mit Thymian und Knoblauch auf ein Backfengitter legen und im Backofen für circa 12 bis 15 Minuten rosa garen. Die Butter unter ständigem Rühren nussig werden lassen und die Erdnüsse zugeben. Kurz vor dem Servieren die Rücken in Medaillons schneiden, mit Salz würzen und durch die Erdnussbutter schwenken. Für die Jus die Schalotten und den Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse und die Zwischenhäute entfernen und die Schote ebenfalls grob würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Temperatur langsam glasig anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, mit einer Vierkantreibe reiben und in den Topf geben. Den Thymian zugeben und mit Rotwein ablöschen. Nun den Portwein zugeben und fast vollständig reduzieren. Mit Wildfond aufgießen und erneut langsam auf die Hälfte reduzieren. Danach die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen und gegebenenfalls mit Salz abschmecken. Für die Crème die Sellerieknolle rundherum abschälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Selleriewürfel hineingeben. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken, so gart der Sellerie in die ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und circa weitere zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, die Sahne zugeben und das Ganze mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Eine Schüssel mit Wasser bereitstellen. Nun die Zitronen halbieren, den Saft hineinpresse und bis zur weiteren Verarbeitung die Quittenwürfel hineinlegen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, Kerngehäuse und Zwischenhäute entfernen und die Schote ebenso fein würfeln. Den Honig in einem breiten Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Quittenwürfel gründlich abtropfen

lassen und zugeben. Die Chiliwürfel zugeben und die Quitten mit Backpapier abgedeckt circa 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze langsam garen. Danach mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Selleriecreme auf Teller geben und das Quittengemüse darauf anrichten, jeweils zwei Medaillons zugeben und mit der Jus begießen. Zum Schluss mit feinem Kerbel vollenden.

Johann Lafer am 18. Januar 2014