

Hirsch-Rücken mit Nusskruste, Zuckerschoten

Für vier Portionen

Für die Sauce:

100 g Schalotten	300 g Petersilienwurzel	1 TL Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	5 g Stängel Petersilie	1 EL Butterschmalz
100 ml Portwein	200 ml Rotwein	500 ml Wildfond
Speisestärke		

Für den Maibock:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
1 Rückenfilet vom Maibock	1 TL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Taschen:

100 g grobes Salz	500 g mehligk. Kartoffeln	100 g Frischkäse
2 Eigelbe, Klasse M	100 g gehacktes Studentenfutter	25 g Speisestärke
Stärke, Salz, Muskat	Eigelb, Butterschmalz	Butter
2 EL Schnittlauchröllchen		

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	50 g Butter	Salz
---------------------	-------------	------

Für die Sauce sämtliches Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Das Butterschmalz erhitzen, Gemüse darin anschwitzen, Gewürze und Kräuter zugeben und mit Portwein ablöschen. Mit Rotwein und Fond aufgießen und auf die Hälfte einkochen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und angerührter Speisestärke binden. Für den Maibock die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden. Den Rosmarin von den Stielen zupfen. Das Rückenfilet mit Salz würzen, im erhitzten Butterschmalz von allen Seiten anbraten, mit Pfeffer würzen und auf ein Backofengitter legen. Schalotten, Knoblauch und Rosmarin durch die Pfanne schwenken und auf das Rückenfilet legen. Im Ofen bei 120 Grad etwa 12 bis 15 Minuten garen. Weitere fünf Minuten ruhen lassen. Das Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen, die Kartoffeln darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei circa 180 Grad Ober/ Unterhitze - je nach Größe - eine Stunde weich garen. Danach mittig halbieren, mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken und die Schale entfernen. Fortfahren, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind und den Kartoffelschnee lauwarm ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit das Studentenfutter und Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnee nun mit Eigelben und Stärke verkneten, bis die Masse halbfest ist. Ggf. mit Stärke nacharbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Die Arbeitsfläche mit Stärke bepudern, die Masse darauf circa 0,5 Zentimeter dick ausrollen, circa sechs Zentimeter kreisrund ausstechen und mittig die Füllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb einpinseln, einmal einschlagen und die Seitenränder andrücken. Die Taschen nun in kochendem, gesalzenem Wasser aufkochen und fünf bis acht Minuten ziehen lassen. Danach in wenig Fett in der Pfanne braten und mit Butter und Schnittlauch bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fäden der Zuckerschoten ziehen und schräg in Rauten schneiden. In kochendem, gesalzenem Wasser ein bis zwei Minuten blanchieren und in eiskaltem Wasser herunter kühlen. Anschließend trocken tupfen. Die Zuckerschoten in wenig Butter anschwitzen, würzen und zusammen mit den Taschen auf die Teller verteilen, den Maibock in Tranchen schneiden und mit Kerbel sowie Sauce vollenden.

Johann Lafer am 03. Mai 2014