


Hirschrücken mit Pilz-Butter, Gewürz-Sauce, Rosenkohl und Orangen-Kartoffel-Rösti

 happy-mahlzeit.com/2021/11/16/hirschruecken-mit-pilz-butter-gewuerz-sauce-rosenkohl-und-orangen-kartoffel-roesti

Zutaten für 2 Personen

Für den Hirschrücken:

- 250 g Hirschrücken
- 2 Schalotten
- 2 Karotten
- 1 Stange Staudensellerie
- 5 Wacholderbeeren
- ½ Bund Thymian
- 2 cl Gin
- Butterschmalz
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Für die Sauce:

- Wildknochen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Sternanis
- 2 Wacholderbeeren
- 5 Pfefferkörner
- 1 Nelke
- 1 Zimtstange
- 500 ml Wildfond
- 100 ml roter Portwein
- neutrales Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Rösti:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 Orange
- neutrales Pflanzenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Für die Pilz-Butter:

- 100 g braune Champignons

- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 2 Scheiben Zwieback
- 1 Stiel Thymian
- 1 Stiel Rosmarin
- 1 Stiel Kerbel
- 1 Stiel Petersilie
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Für den Rosenkohl:

- 10 große Rosenkohl
- Butter
- Fleur de Sel

Für die Garnitur:

100 g Preiselbeer-Konfitüre

Zubereitung:

Backofen auf 150 Grad Ober- / Unterhitze, einen weiteren Backofen auf 250 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für den Hirschrücken Butterschmalz in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, dabei salzen und pfeffern und wieder aus der Pfanne nehmen.

Schalotten häuten und würfeln. Karotten und Staudensellerie schälen und grob würfeln. Schalotten im Bratfett des Fleisches anschwitzen. Karotten, Sellerie und Wacholderbeeren mit in die Pfanne geben und einige Minuten anbraten. Alles in eine feuerfeste Form geben, das Fleisch darauf legen und im Ofen in ca. 10 Minuten weiter garen.

Die Form aus dem Ofen nehmen und mit Gin ablöschen.

Für die Sauce Öl in einem Topf auf hoher Stufe erhitzen. Knochen darin scharf anbraten, bis sie braun sind. Tomatenmark zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Portwein ablöschen und mit einem Holzlöffel die Bratrückstände vom Topfboden lösen. Den Portwein einkochen lassen. Dann den Wildfond dazugeben. Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelke und Zimtstange zugeben. Die Hitze reduzieren und die Sauce auf ca. 1/4 einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb geben und weiter einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Pilz-Butter die Champignons putzen, klein würfeln und in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Die weiche Butter mit einem Mixer

schaumig schlagen. 1 Ei zugeben, das 2. Ei trennen, das Eigelb hinzugeben und gut verrühren. Zwieback zerkleinern. Thymian-, Rosamarin-, Kerbel- und Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Pilzwürfel, den zerriebenen Zwieback und die Kräuter unter die Butter heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermasse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im Tiefkühlfach abkühlen lassen.

Für den Rosenkohl Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen. Den Strunk der Rosenkohlröschen entfernen, die äußeren Blätter gegebenenfalls aussortieren und die inneren Blätter im siedenden Wasser kurz blanchieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, die blanchierten Rosenkohlblätter darin kurz schwenken und leicht salzen.

Für die Rösti Kartoffel schälen, grob raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Orange waschen und Abrieb von der Schale reiben. Orangenabrieb unter die Kartoffelmasse heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ausreichend Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. 4 Rösti formen und in die Pfanne geben. Etwa 5 Minuten von jeder Seite goldbraun braten, ggf. die Hitze erhöhen. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Preiselbeer-Konfitüre in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen.

Die erkaltete Pilz-Butter in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und den Hirschrücken kurz mit der Pilz-Butter gratinieren, ohne dass sie komplett schmilzt.

Den Hirschrücken mit Pilz-Butter, Gewürz-Sauce, Rosenkohl und Orangen-Rösti auf Tellern anrichten, mit einem Klecks Preiselbeer-Konfitüre garnieren und servieren.

Rezept: Tim Biebighäuser-Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. November 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht