

Hirschrückensteaks mit Mohncrêpe (auf einem Bett aus Blumenkohl) und warmer Brombeerkonfitüre (für 4 Personen)

Rezept von Björn Freitag

Zutaten:

- 400 g Hirschrücken
- 250 g frische Brombeeren
- ¼ l Rotwein oder Portwein
- ½ unbehandelte Zitrone
- Gelierzucker 2:1
- Butter
- Kräuter (Thymian, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt)
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 1 EL Pflanzenöl
- 400 ml Milch
- 2 EL gemahlener Mohn
- ½ Kopf Blumenkohl
- 6-7 mehlig kochende Kartoffeln



Zubereitung:

Brombeerkonfitüre:

- Für die Konfitüre die frischen Brombeeren in einen Topf geben. Kurz anschwitzen und dann mit dem Rotwein aufgießen. Saft einer halben frischen Zitrone und etwas Abschrieb von der Zitronenschale dazugeben.
- Das Ganze kurz aufkochen lassen. Mit etwa 80 Gramm Gelierzucker vermischen. 4-10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Hirschrücken:

- Den Hirschrücken von der Silberhaut befreien und in gleichgroße Steaks schneiden. Mit Butter anbraten. Für das Aroma je nach Belieben ein paar Zweige Thymian, ein Lorbeerblatt und 4-5 Wacholderbeeren in die Pfanne geben.
- Zwei bis drei Minuten von jeder Seite anbraten. Das Fleisch erst nach dem Wenden pfeffern, damit der Pfeffer nicht verbrennt.
- Darauf achten, dass das Fleisch in der Pfanne bewegt wird, damit der Geschmack der Kräuter ins Fleisch übergehen kann. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen bei Niedrigtemperatur (80 Grad) etwa 20 Minuten zu Ende garen.

Mohncrêpes mit Kartoffelmus:

- Für das Mus Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln in einen Topf mit etwas Milch geben und mit einem Schneebesen oder Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree darf ruhig grober sein.
- In eine Schüssel zwei Eier schlagen und mit Mehl verrühren. Eine Prise Salz und Zucker sowie etwas Milch und Öl dazugeben und weiter verrühren. Das Öl im Teig verhindert das Ankleben in der Pfanne. Den gemahlenden Mohn unterrühren. Wird der Teig zu dick, einfach mit Milch verdünnen.
- Den fertigen Crêpe-Teig mit einer Kelle in eine Pfanne geben. Daraus hauchdünne Pfannkuchen backen. Darauf achten, dass die Crêpes nicht zu dunkel werden, sonst lassen sie sich hinterher nicht mehr so gut rollen.
- Die Kartoffelmasse gleichmäßig auf den Mohncrêpes verteilen, dann vorsichtig einrollen. Die fertigen Rollen in den Ofen legen, bis alles fertig ist und das Essen angerichtet werden kann.

Blumenkohl:

- Als Gemüsebeilage zu Wild eignet sich Blumenkohl. Dafür den Blumenkohl waschen und die Röschen in sehr feine Scheiben schneiden. Dann in eine Pfanne geben und mit Butter anbraten. Salzen und pfeffern. Für den Geschmack noch etwas Muskatnuss dazugeben. Der Blumenkohl ist fertig, wenn er leicht braun bis goldfarben ist.
- Den Blumenkohl auf einem Teller anrichten Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und fächerförmig auf dem Blumenkohlbett anrichten. Die Mohncrêpe-Rolle in Scheiben schneiden und ein bis zwei Scheiben neben dem Fleisch anrichten. Das Fleisch leicht salzen und zum Schluss das Ganze mit der Brombeermarmelade beträufeln. Nach Belieben mit Kräutern (z.B. einem Rosmarin-Zweig) dekorieren.