

Crépinette vom Hirschrücken, Pilze, Spitzkohl, Krapfen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hirschmedaillons, à 120 g	50 g Kalbsbrät	100 g Schweinenetz
1 Steinpilz	20 g Butter	2 EL Sonnenblumenöl
2 Zweige Thymian	10 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

4-6 Steinpilze	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	1 kl. rote Zwiebel	50 g Crème-fraîche
20 g Butter	2 cl heller Balsamico	2 Zweige Majoran
Muskatnuss	Zucker	Salz

Für die Parmesan-Krapfen:

100 g Parmesan	2 Eier	50 g Butter
75 g Mehl	1 Prise Salz	Öl

Für das Fleisch: Den Backofen auf 120-130 Grad Heißluft vorheizen.

Das Schweinenetz so lange wie möglich in Wasser einweichen.

Hirschmedaillons gut mit Salz und Pfeffer würzen und die Oberseite dünn mit Kalbsbrät bestreichen. Steinpilz putzen, in Scheiben schneiden und fächerförmig darauflegen. Die so belegte Seite nun auf gut ausgedrücktes und ausgelegtes Schweinenetz legen, die Seiten des Schweinenetzes einschneiden und mit Spannung einschlagen, sodass die Steinpilzscheiben wieder nach oben zeigen. Auf der Verschlussseite in Sonnenblumenöl mit aufgeschäumter Butter, Thymian und Wacholder sanft anbraten. Erst danach von allen Seiten sanft hellbraun braten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 52-53°C garen. Als Ganzes mit der Steinpilzseite nach oben anrichten.

Für die Pilze: Steinpilze dekorativ schneiden und in Olivenöl heiß anbraten. Rosmarin und Knoblauchscheiben kurz mitbraten und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Für den Spitzkohl: Spitzkohl putzen, in feinste Julienne schneiden und mit Salz, Muskatnuss und Zucker kneten. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in Butter farblos anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und erst dann den Spitzkohl dazugeben; mit Crème fraîche und Majoran verfeinern und ggf. erneut abschmecken.

Für die Parmesan-Krapfen: Für die Krapfen zunächst einen Brandteig herstellen. Hierfür 125 ml Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Mehl sieben und gesiebt Mehl im Sturz hinzufügen. Diese Masse mit einem Holzkochlöffel nun solange im Topf auf der Herdplatte abbrennen, bis eine weißliche Schicht am Topfboden entstanden ist. Das kann einen Moment dauern und erfordert Konzentration. Die Masse anschließend in eine Küchenmaschine geben und nach und nach einzeln die Eier unterrühren. Erst zum Schluss den geriebenen Parmesan zugeben. Masse mit zwei Löffeln oder einem Eisportionierer abstechen und in einer Fritteuse bei 170°C goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mario Kotaska am 17. Oktober 2025