

Hirsch-Rücken, Kartoffel-Baumkuchen, grüner Spargel

Für 4 Personen:

Wildsauce:

700 g Knochen	300 g Fleischstückchen	2 Möhren
1 Zwiebel	200 g Butter	$\frac{1}{4}$ Sellerie
1 Stange Lauch	1 EL Tomatenmark	1 Flasche guter Rotwein
1 Glas Wildbrühe	Butter	Preiselbeeren, Zucker

Jus mit Preiselbeeren:

100 g Preiselbeeren 100 g Zucker

Kartoffel-Baumkuchen:

700 g mehlig. Kartoffeln	4 Eier	1 TL Kurkuma
$\frac{1}{2}$ Päck. Vanillezucker	40 g Mehl 405	60 g Speisestärke
60 g Butter	Muskat, Salz, Pfeffer	

Hirschrücken:

800 g Hirschrücken	Salz, Pfeffer	Öl
2-3 EL Butter		

Grüner Spargel:

800 g grüner Spargel	1 L Spargelwasser	Salz, Zucker
1 EL, Butter		

Neutrales Öl in einem Topf erhitzen und Knochen und Fleischstücke hineingeben. Von allen Seiten Anbraten, so dass sich Röstaromen an den Knochen, am Fleisch sowie am Topfboden bilden, Kleingeschnittenes Wurzelgemüse hinzugeben und ebenfalls mit anrösten.

1 EL Tomatenmark beifügen und ebenfalls kurz anrösten, mit Rotwein ablöschen (etwa $\frac{1}{3}$ der Flasche) und mit einem Pfannenwender mit gerader Kante, die Röstaromen am Topfboden lösen bis der Wein stark reduziert ist. Diesen Vorgang noch 2-3-mal wiederholen, bis die Flasche leer ist, dann mit Wildbrühe aufgießen und das ganze sanft köcheln lassen.

Wenn die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat und schön glänzt, das Ganze mit einem guten Stück Butter binden.

Ab jetzt darf die Sauce nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss einen EL der kaltgerührten Preiselbeeren unterziehen.

Dafür im Vorfeld Preiselbeeren und Zucker 1:1 abwiegen, mischen und verrühren bis der Zucker aufgelöst hat.

Zutaten **Jus mit Preiselbeeren:**

Preiselbeeren und Zucker 1:1 abwiegen, mischen und verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Kartoffel-Baumkuchen:

Kartoffeln in Salzwasser garkochen, Eier trennen.

Weiche Butter mit Kurkuma verrühren, nach und nach mit den 3 Eigelben aufschlagen und dann den Vanillezucker hinzufügen.

Im Anschluss das Mehl und die Stärke unterheben.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Danach die Ei-Mehl-Masse unter die Kartoffeln ziehen und zuletzt den Eischnee unterheben. Dabei dürfen die Kartoffeln maximal lauwarm sein. Eine Auflaufform mit angefeuchtetem Backpapier auslegen. Backofen auf 270 Grad vorheizen, Grillfunktion einschalten, wenn vorhanden.

erste Teigschicht dünn auf den Boden der Auflaufform streichen und unter Beobachtung auf der obersten Schiene backen bis der Boden schön braun ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Den Kartoffel-Baumkuchen in Rauten schneiden und von der Ober- und Unterseite in der Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Hirschrücken:

Hirschrücken bei Bedarf in zwei gleich große Stücke teilen und salzen, Pfanne auf mittlere Temperatur vorheizen und 1 EL Öl hineingeben, die Rückenstücke erst auf einer Seite bei mittlerer Hitze anbraten, Fleisch wenden und auf der zweiten Seite braten beziehungsweise so lange wenden und braten bis an allen Seiten Röststoffe entstanden sind.

Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Fleischstücke nebeneinander auf einen Grillrost im Backofen legen.

am Boden ein tiefes Blech platzieren zum Auffangen des eventuell austretenden Bratensaftes. Jetzt das Fleisch dort in 30 bis 35 Minuten garen, bis es eine Kerntemperatur von 53 bis 54 Grad erreicht hat. Am besten man arbeitet hier mit einem Thermometer.

Im Anschluss das Fleisch noch pfeffern. Wer mag lässt 2-3 EL Butter aufschäumen und gibt den Rücken hinein, um ihn dort noch 2 Minuten mit der heißen Butter mit einem Esslöffel immer wieder zu übergießen **Grüner Spargel:**

Holzige Enden des Spargels abschneiden.

Das Spargelwasser zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker würzen, 10 Minuten köcheln lassen, danach den Spargel abgießen und in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter schwenken. Eventuell noch etwas salzen.

Anrichten:

Die Sauce auf die Mitte des Tellers geben.

Hirschrücken aufschneiden und drei Scheiben darauf anrichten, daneben 4 Spargelstangen platzieren sowie den hochkant aufgerichteten Baumkuchen.

Das Ganze mit einem EL der kaltgerührten Preiselbeeren garnieren.

Ali Güngörmüs am 30. Juli 2024