

Rosa gegarter Hirsch-Kalb-Rücken mit Spitzkohl

Für 4 Personen

Wildgewürz:

60 g Pfefferkörner, schwarz	120 g Pimentkörner	60 g Wacholderbeeren, ganz
30 g Kümmel, ganz	150 g Koriander, ganz	

Hirschrücken:

1 kg Hirschrücken, ausgelöst	100 g Nussbutter	Wildgewürz
Salz	Pfeffer	

Preiselbeerkrapferl:

20 g Hefe	60 g Butter, weich	250 g Kartoffeln, mehlig
250 g Mehl, glatt	2 Eier	50 g Zucker
5 g Salz	30 – 40 ml Milch	0,25 Schote Vanille
50 g Preiselbeermarmelade	Semmelbrösel	Öl, neutral

Spitzkohlgemüse:

0,5 kg Spitzkohl	250 ml Geflügelfond	50 g Butter, kalt
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Rehsoße:

1,5 kg Rehabschnitte	40 g Butter	200 g Schalotten
150 g Zwiebel	120 g Karotten	120 g Staudensellerie
1 EL Tomatenmark	250 ml Rotwein	500 ml Portwein
3 EL Wildgewürz	2 Kartoffeln, mehlig und klein	2 – 3 l Rindersuppe
2 EL Preiselbeeren	Salz, Pfeffer	

Wildgewürz:

Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Kümmel und Koriander in eine Pfanne geben und kurz erhitzen. Danach abkühlen lassen und im Kutter zerkleinern. Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Hirschrücken:

Hirschrücken in der Gewürzmischung wälzen und in Nussbutter kurz braten. Übriggebliebenes Wildgewürz für die Rehsoße aufbewahren. Temperaturmesser von der Seite in das Filet einstecken und im vorgeheizten Backofen auf ein Backgitter legen und auf 58 Grad Kerntemperatur garen. Anschließend das Fleisch aus dem Rohr nehmen und circa fünf Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann wieder im 58 Grad heißen Ofen mindestens 30 Minuten regenerieren lassen. Zum Schluss noch einmal in der Nussbutter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Preiselbeerkrapferl:

Milch in einem Topf etwas erwärmen. Hefe mit Zucker, Salz, lauwarmer Milch, Eiern, 50 Gramm zimmerwarmer Butter und der Vanilleschote im Kessel rühren. Die Kartoffeln kochen, vorsichtig passieren und zu der Milchmischung geben. Salz und Mehl ebenfalls hinzufügen. Förmchen ausbuttern und ausbröseln. Den Teig circa eine halbe Stunde gehen lassen und dann kurz kalt stellen. Etwa 30 Gramm schwere Teigstücke formen, mit Preiselbeermarmelade füllen, kalt stellen und in heißem Öl vier Minuten backen.

Spitzkohlgemüse:

Geflügelfond aufkochen lassen und kalte Butter einrühren. Zwei bis drei Minuten reduzieren lassen. In Rauten geschnittenen Spitzkohl dazu geben. Den Kohl auf Biss garen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Rehsoße:

Fleisch in kleine Stücke schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Schalotten, Zwiebeln, Ka-

rotten und Staudensellerie putzen, kleinschneiden und dazu geben und kurz mit rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Die rohen, geschälten und geriebenen Kartoffeln dazu geben und circa zwei Stunden langsam köcheln lassen. Fleisch und Gemüse soll ganz weich kochen. Durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeeren, Wildgewürz und Salz abschmecken. Das Spitzkohlgemüse auf vier Tellern verteilen. Hirschrücken in Scheiben schneiden und auf dem Spitzkohlgemüse drappieren. Rehsoße über das Fleisch geben. Dazu die Preiselbeerkräpferl servieren.

Johanna Maier am 07. November 2008