

HAUPTSPEISE

HIRSCHRÜCKEN

mit einer Zwetschgen-Walnuss-Kruste, Wacholdersauce, gebratenen Pfifferlingen, Süßkartoffel-Kürbispüree und einer Kartoffel-Zwetschgenroulade

– Von Friederike Möller –

ZUBEREITUNG

HIRSCHRÜCKEN / ZWETSCHGEN-WALNUSS- KRUSTE

1 kg Hirschrücken
100 g Walnüsse
6 Scheiben Weißbrot
2 EL weiche Butter
2 Eigelb
6 eingelegte Zwetschgen
(in Rotwein, Zimt und Rosa
Pfeffer)
Salz und Pfeffer

KARTOFFEL- ZWETSCHGEN-ROULADE

600 g mehliges Kartoffeln
8 eingelegte Zwetschgen
8-9 Scheiben Speck
(angebraten)
4-5 Eigelb
ca. 175 g Mehl
Salz, Muskat

HIRSCHRÜCKEN/ ZWETSCHGEN-WALNUSS-KRUSTE:

Zuerst den Hirschrücken waschen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und anschließend die Sehne entfernen. Die Walnüsse, Zwetschgen, Weißbrot, Butter und Eigelb in einen Mixer geben und alles zerkleinern. Die Masse herausnehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Masse mit Hilfe von Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und kurz in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Blech mit Wurzelgemüse legen, die Kruste in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Das Fleisch wird ca. 20-30 Minuten auf 50 Grad Kerntemperatur gegart. Mit Hilfe eines Küchenthermometers können Sie die genaue Temperatur ermitteln.

KARTOFFEL-ZWETSCHGEN-ROULADE

Die Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die druckgepressten Kartoffeln bestenfalls über Nacht auskühlen lassen. Nun die Kartoffeln in eine Schüssel geben und die Zutaten wie Eigelb, Mehl, Salz und Muskat hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ggf. noch etwas Mehl hinzufügen. Die Masse gut abschmecken und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dabei sollte ein Rechteck entstehen und der Teig ca. 4mm dick ausgerollt werden. Den Speck mittig über den Teig verteilen. Anschließend die Zwetschgen in einer Reihe darüber platzieren. Die beiden Enden zur Mitte einschlagen und dann von unten nach oben die Rolle formen. Die Kartoffelroulade zunächst in ein Stück Klarsichtfolie einrollen und dann nochmals in Aluminiumfolie fest einrollen und die Enden gut zudrücken. Nun einen Topf oder Dampfgarer zum Kochen bringen. Die Roulade hineinlegen und ca. 45 Minuten darin garziehen lassen. Danach rausholen, die Folie entfernen, in Scheiben schneiden und kurz mit Butter in der Pfanne anbraten.

Blatt wenden ►



Bühler Zwetschgen Kochshow



WACHOLDERSAUCE

400 g Wildknochen
kleines Wurzelgemüse von (¼
Karotte, ½ Zwiebel, ¼ Sellerie)
2 TL Tomatenmark
1 TL Butterschmalz oder Öl
300 ml Rotwein
1 l Wildfond
1 TL Preiselbeeren
1 TL Crème fraîche
sowie Wacholder, Lorbeer, Salz
und Pfeffer

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS- VANILLEPÜREE

1 kleine Süßkartoffel (ca. 400 g)
Hokaidokürbis (ca. 400 g)
1 kleine Zwiebel
250 ml Gemüsebrühe oder
Wasser
50 ml Weißwein
etwas Sahne
1 TL Butter
Salz, etwas Muskat,
1 Msp. Vanillemark

WACHOLDERSAUCE

Einen Topf mit etwas Butterschmalz auf den Herd stellen und die Knochen von allen Seiten scharf anbraten bis sie eine dunkelbraune Farbe bekommen. Dann das Wurzelgemüse hinzufügen und mit anschwitzen. Anschließend die Gewürze und das Tomatenmark dazugeben. Nun drei- bis fünfmal die Knochen mit dem Rotwein ablöschen. Umso mehr desto dunkler wird die Sauce. Nun mit dem Wildfond auffüllen und ganz leicht köcheln lassen. Zum Schluss die Sauce mit Preiselbeeren und Crème fraîche verfeinern. Die Sauce gut abschmecken, die Knochen entfernen und den Rest mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. So spart man das Bindemittel! Durch das weichgekochte Gemüse erhalten wir eine tolle Bindung der Sauce.

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VANILLEPÜREE

Die Süßkartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und kurz in einem kleinen Topf hell anschwitzen. Danach die Kartoffel- und Kürbisstücke sowie die Vanille hinzufügen. Nun mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Die Stücke so lange kochen bis sie weich sind. Zum Schluss das Püree mit einem Stab- oder Standmixer pürieren und mit etwas Sahne verfeinern bis es cremig ist. Mit Salz und Muskat nochmals abschmecken. Es darf angerichtet werden.

Für Alleriker bitte auf Gluten, Lactose, Fructose achten und die Produkte durch allergikerfreundliche Produkte ersetzen. Es entstehen evtl. Abweichungen des Rezepts.