



GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN

OZ. SCHOKOLADENPFEFFER

AM STÜCK GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN IN
DER KRÄUTERKRUSTE MIT KÜRBISPÜREE,
PALFFYKNÖDEL UND GLASIERTEN MARONI

ZUTATEN HIRSCHRÜCKEN

250 G	HIRSCHRÜCKEN
40 G	BRATFETT
50 G	SELLERIE
100 G	KAROTTEN
150 G	ZWIEBEL
½	APFEL
100 ML	PORTWEIN ROT
1 ESL.	PREISELBEERMARMELADE
200 G	BRAUNER FOND
	ORANGENZESTE

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMEN

URSALZ, OZ. SCHOKOLADENPFEFFER, WACHHOLDER, THYMIAN,
ROSMARIN, ORANGENSCHALE, PREISELBEEREN



VORBEREITUNG

Backofen vorheizen, Röstgemüse schneiden.

ZUBEREITUNG

- 1 Den Hirschrücken parieren und mit Salz, oz. Schokoladenpfeffer, zerstoßenen Wacholderbeeren und frischen Kräutern würzen
 - 2 Butterschmalz oder Öl in einem Bräter erhitzen, den Hirschrücken von allen Seiten scharf anbraten.
 - 3 Den angebratenen Hirschrücken herausnehmen und das Röstgemüse hineingeben, gut anbraten, in Folge Schalotten und etwas Holunder dazugeben und mit Portwein ablöschen und einkochen.
 - 4 Den Hirschrücken auf das Röstgemüse setzen, mit braunem Fond untergießen und bei 90 °C im vorgeheizten Rohr ca. 20-30 Minuten garen.
 - 5 Der Hirschrücken soll eine Kerntemperatur von 54 °C erreichen- anschließend aus dem Bräter nehmen und an einem warmen Ort 10 Minuten rasten lassen.
 - 6 Den Bratensaft durch ein Sieb sieben einreduzieren gegebenenfalls binden und mit kalter Butter montieren.
-

FERTIGSTELLUNG HIRSCHRÜCKEN

- 1 Den Hirschrücken kurz in Butter und frische Kräutern anbraten.
 - 2 Mit Preiselbeeren einstreichen.
 - 3 Mit den Kräuterbröseln bestreuen und mit der Bratbutter übergießen.
 - 4 Kurz unter dem Salamander überbacken.
-

KRÄUTERKRUSTE

- 4 SCHEIBEN TOASTBROT ENTRINDET UND GEWÜRFELT
15 G PISTAZIEN GESCHÄLT
VERSCHIEDENE WEICHE KRÄUTER WIE: PETERSILIE, KERBEL, ESTRAGON, THYMIAN GEREBELT
-

VORBEREITUNG

- 1 Kräuter waschen und grob schneiden.
-

ZUBEREITUNG

- 1 In einer Moulinette die Pistazien fein mixen.
- 2 Die Kräuter zu den Pistazien geben und pürieren.
- 3 Gewürfeltes Toastbrot zugeben und so lange mixen bis sie grüne Kräuterbrösel haben. Sollten die Brösel noch klumpig sein Semmelbrösel zugeben bis sich die Klumpen





PALFFYKNÖDEL

ZUTATEN

200 G WEISSBROT IN WÜRFEL GESCHNITTEN

200 G BRIOCHE IN WÜRFEL GESCHNITTEN

125 ML MILCH

1 SCHALOTTE

80 G BUTTER

3 EIER

SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS

VORBEREITUNG

Brot in Würfel schneiden, Schalotte fein schneiden, Eier trennen

ZUBEREITUNG

- 1 Weißbrot- und Briochewürfel in eine Schüssel geben.
- 2 Schalotte in zerlassener Butter glasig anschwitzen und mit Milch aufgießen.
- 3 Die warme Milch würzen und mit dem Eigelb aufmixen.
- 4 Die Brotwürfel mit der Milch übergießen.
- 5 Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter die Knödelmasse haben.
- 5 Die Massen in Klarsichtfolie einschlagen und 4 cm dicke Rollen formen.
- 6 Die Knödel in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten köcheln lassen.



KÜRBISPÜREE

ZUTATEN

50 G	BUTTER
50 G	NOILLY PRAT (VERMOUTH)
1	SCHALOTTE
500 G	KÜRBIS (HOKKAIDO)
100 G	FOND ODER SUPPE (GEMÜSE, GEFLÜGEL, RIND)
100 G	SAHNE
50 G	BUTTER
	PRISE SAFRAN

VORBEREITUNG

Backrohr auf 150°C vorheizen, Kürbis waschen und halbieren, Schalotte fein schneiden

ZUBEREITUNG

- 1 In eine tiefe Backform oder Glasschüssel die geschnittenen Schalotte, Butter, Noilly Prat und Fond geben.
- 2 Den gewaschenen und halbierten Kürbis mit der Schnittseite nach unten platzieren.
- 3 Die Backform mit einem Deckel abdecken und im Backrohr bei 150°C ca. 45 Minuten weichschmoren.
- 5 Denn weichen Kürbis aus der Schüssel nehmen und vorsichtig mit einem Löffel die Kerne auskratzen.
- 6 Den Kürbis mit der Flüssigkeit und den Zwiebel aus der Backform in einen Mixer geben. 5. Die Kürbiskerne der Sahne und etwas Safran aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Sieb passieren und anschließend zum Kürbis ins Mixglas geben.
- 7 Den Kürbis 5 Minuten auf höchster Stufe Mixen. Konsistenz kontrollieren (bei bedarf heiße Sahne zugeben) und mit kalter Butter montieren.



GLASIERTE MARONI

ZUTATEN

300 G MARONI
40 G BUTTER
10 G HONIG/BIRNENDICKSAFT ODER AGAVENDICKSAFT

GEWÜRZE/KRÄUTER/AROMA

OZ. KRISTALLSALZ, OZ. LANGSCHWANZPFEFFER, PETERSILIE, THYMIAN

VORBEREITUNG

Maroni einschneiden und bei 150 C° im Backrohr braten. Maroni schälen

ZUBEREITUNG

- 1 Maroni in Butter und Honig schwenken
- 2 Mit ca. 50 g Wasser aufgießen und so lange reduzieren lassen bis eine feine Glasur an den Maroni haftet.

