

Hirschrückensteak in der Honigkuchenkruste mit Selleriepüree und Rosenkohlblättern

Zutaten für 4 Portionen

500 g Knollensellerie
250 g Kartoffeln
300 ml Geflügelbrühe
200 g Butter
300 g Rosenkohl
800 g Hirschrückenfilet
4 EL Pflanzenöl
150 ml Sahne
120 g Honigkuchen / Saucenkuchen
400 ml Wildfond
75 ml Madeira
2 EL Preiselbeer-Konfitüre
1 Stck. Muskatnuss zum reiben
Zucker
Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Den Sellerie waschen, schälen und in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden. Mit den Kartoffeln genauso verfahren und beides in ca. 25 Minuten in der Geflügelbrühe weichkochen. Sellerie und Kartoffeln aus der Brühe nehmen und in einen Mixer geben. Mit der Hälfte der Butter und der Hälfte der Sahne zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Chili sowie etwas geriebenem Muskat abschmecken. Das Püree zur Seite stellen und vor dem Servieren nochmal erhitzen.
- 2 Rosenkohlblätter ablösen, in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und beiseite stellen.
- 3 Das Hirschrückenfilet abbrausen, trocken tupfen und 150 g vom Fleisch abschneiden und klein würfeln. Das gewürfelte Fleisch für ca. 30 Minuten in den Froster legen. Übriges Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgeheizten Pfanne mit dem Pflanzenöl rings herum scharf anbraten und auf ein Backblech mit Gitterrost legen. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Das angefrorene Hirschfleisch mit der Hälfte der Sahne in einem Mixer zu einer Farce pürieren. Die Farce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Alexander Schütz GmbH & Co.KG | Wartenfels 85 | 95355 Presseck
Telefon: +49 (0) 9223 / 229 | Telefax: +49 (0) 9223 / 945647
mail@berghof-wartenfels.de | www.berghof-wartenfels.de

- 4 Vom Kuchen dünne Scheiben, ca. 2-3 mm (am besten mit der Aufschnittmaschine) abschneiden. Zuerst die obere Seite vom Hirschfilet mit Farce bestreichen und dann mit den Scheiben Honigkuchen belegen. Das Hirschfilet vorsichtig umdrehen und das gleiche nochmal mit der Unterseite machen.
- 5 Den nun in Honigkuchen eingepackten Hirschrücken abermals von beiden Seiten ca. 30 Sekunden anbraten und wieder zurück aufs Backblech mit Gitterrost legen. Im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten medium garen. Nach dem Garen zum ruhen in die Wärmeschublade bei 60°C legen.
- 6 In einem Topf Fond und Madeira auf 150 ml einkochen. Preiselbeeren unterheben. Die Sauce mit den Gewürzen und einem EL Butter abschmecken.
- 7 Den Rosenkohl zusammen mit einem EL Butter in einer vorgeheizten Pfanne glasig anschwitzen und mit den Gewürzen sowie einer Prise Zucker abschmecken. Den Hirschrücken in 4 Portionen teilen / schneiden, Püree erhitzen und alles dekorativ auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

©by Alexander Schütz