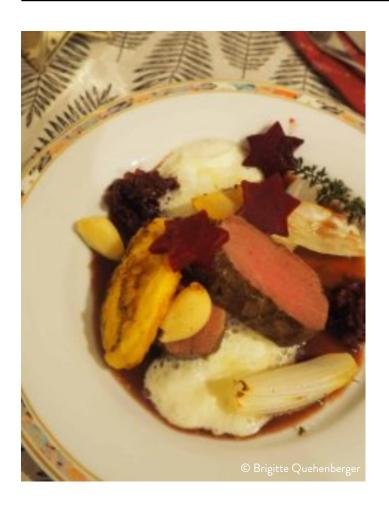
Hirschrücken mit Rotweinjus, Rotweinschalotten, geschmorten Birnen und Kartoffel-Blinis





Dauer: Aufwändig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

Hirschrücken

500 G	Hirschrücken
2 EL	Maiskeimöl
2 EL	Butter
1	Thymianzweig
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Rotweinjus		
5	Schalotten	
250 ML	Schwarzbeersaft	
150 ML	roter Portwein	
150 ML		
•••••	etwas Butter	
Rotweinschalotten		
5	Schalotten	
150 ML		
	etwas Butter	
Kartoffel-Blin		
400 G	mehlige Kartoffeln	
400 G	mehlige Kartoffeln Salz	
400 G	mehlige Kartoffeln Salz geriebener Muskat	
400 G 0,5 TL 1 PRISE	mehlige Kartoffeln Salz	
400 G 0,5 TL 1 PRISE 1 PRISE	mehlige Kartoffeln Salz geriebener Muskat	
400 G 0,5 TL 1 PRISE 1 PRISE 20 G 30 G	mehlige Kartoffeln Salz geriebener Muskat weißer Pfeffer Maisstärke Weizenmehl (Type 700)	
400 G 0,5 TL 1 PRISE 1 PRISE 20 G 30 G	mehlige Kartoffeln Salz geriebener Muskat weißer Pfeffer Maisstärke	
400 G 0,5 TL 1 PRISE 1 PRISE 20 G 30 G	mehlige Kartoffeln Salz geriebener Muskat weißer Pfeffer Maisstärke Weizenmehl (Type 700)	
400 G 0,5 TL 1 PRISE 1 PRISE 20 G 30 G 3 40 G	mehlige Kartoffeln Salz geriebener Muskat weißer Pfeffer Maisstärke Weizenmehl (Type 700) Eigelb	

Birnen

2	reife Birnen
1	Gemüsezwiebel
12	Knoblauchzehen
125 ML	naturtrüber Apfelsaft
1 PRISE	Salz
0,5 TL	Majoran
1 PRISE	Pfeffer
	etwas Erdnussöl

Zubereitung

Hirschrücken

- 1. Hirschrücken zuputzen und mit Salz würzen.
- 2. Fleisch in einer Pfanne sehr scharf rund herum anbraten.
- 3. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
- **4.** Fleisch aus der Pfanne heben, pfeffern und am Gitter mit Thymianzweig für ca. 10 Minuten ins Backrohr schieben. Kerntemperatur sollte ca. 58 Grad betragen.
- 5. Nach ca. 10 Minuten aus dem Rohr nehmen und ruhen lassen.
- **6.** Kurz vorm Servieren Hirschrücken in der Pfanne in geschmolzener Butter aufwärmen, gegebenenfalls nochmals würzen.

Rotweinjus

- 1. Die Schalotten fein schneiden, in etwas Butter ohne Farbe anschwitzen.
- 2.

Mit Rotwein, Portwein und Schwarzbeersaft aufgießen und die Flüssigkeit komplett einreduzieren.

- 3. Mit Rindsfonds aufgießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.
- **4.** Durch ein sehr feines Sieb (event. mit Küchenrolle) passieren und je nach Konsistenz noch etwas mehr einkochen.

Rotweinschalotten

1. Schalotten fein schneiden, in etwas Butter farblos anschwitzen und mit Rot- und Portwein aufgießen und Flüssigkeit komplett einreduzieren.

Kartoffel-Blinis

- 1. Kartoffel weich kochen, ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken (Kartoffeln müssen nicht unbedingt geschält werden).
- 2. Mit Creme fraiche, Obers, Eigelb, Mehl, Maisstärke verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.
- 3. Alles in einen Spritzbeutel geben und die dressierten Blinis in einer erhitzen Pfanne mit etwas Butter goldgelb anbraten. Im heißen Backrohr fertig backen.

Birnen

- 1. Die Zwiebel schälen und in 8 gleich große Teile schneiden, Birnen vierteln.
- 2. Birnen, Zwiebel und ungeschälten Knoblauchzehen in einen Bräter geben.
- 3. Apfelsaft zugießen und Majoran dazugeben. Mit Erdnussöl beträufeln, salzen und pfeffern und im Backrohr bei 200 Grad schmoren lassen. Eventuell noch Apfelsaft zugießen.

Anrichten

- 1. Hirschrücken aufschneiden.
- **2.** Zuerst Sauce am Teller anrichten.
- 3. Fleisch schön am Teller platzieren und Rotweinschalotten, Zwiebel, geschälten Knoblauch und Blinis dekorativ am Teller anrichten. Eventuell noch aus Ronarüben Sterne ausstechen, in Salz/Kümmelwasser und Backpulver (damit die Farbe erhalten bleibt) weich kochen und als

