

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

Salzburg  schmeckt



© Brigitte Quehenberger

**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 | Rotwein         |
|        | etwas Butter    |

Rotweinschalotten

|        |              |
|--------|--------------|
| 5      | Schalotten   |
| 150 ML | Rotwein      |
|        | etwas Butter |

Kartoffel-Blinis

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| 400 G   | mehlige Kartoffeln    |
| 0,5 TL  | Salz                  |
| 1 PRISE | geriebener Muskat     |
| 1 PRISE | weißer Pfeffer        |
| 20 G    | Maisstärke            |
| 30 G    | Weizenmehl (Type 700) |
| 3       | Eigelb                |
| 40 G    | Schlagobers           |
| 40 G    | Creme fraiche         |

## 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 erhitzten 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

Dekoration am Teller drapieren.