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

Salzburg schmeckt

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 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

Dekoration am Teller drapieren.