

© Salzburge	er Agrar Marketing

Dauer: Autwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Herbst Winter
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Rosa gebratener Hirschrücken

750 G	Hirschrücken
	Salz
	gemahlener Pfeffer
3 EL	Butterschmalz
	Wacholderbeeren
	Thymian
	Koriander

	Rotwein
125 ML	Suppe
1 EL	Preiselbeermarmelade
	Lorbeerblätter
125 ML	Schlagobers
20 G	kalte Butter
Rahmkohl	
1	Kohl
	Salz
150 G	Speck
3	Schalotten
150 ML	Obers
•••••	gemahlener Pfeffer
Schupfnudeln	
300 G	mehlige Erdäpfel
30 G	Grieß
30 G	Mehl
	Salz
	gemahlener Pfeffer
1 EL	weiche Butter

30 G	Parmesan
2	Eidotter
30 G	Butter
150 G	geriebene Nüsse

Zubereitung

Rosa gebratener Hirschrücken

- 1. Hirschrücken in 4 Teile schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen.
- 3. Fleisch scharf mit zerdrückten Wacholderbeeren anbraten.
- 4. Thymian und Koriander hinzufügen.
- 5. Im Backrohr bei ca. 170° C Ober-Unterhitze 6-8 min. schmoren/rasten lassen.
- **6.** Fleisch herausgeben und warmhalten.
- 7. Mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
- 8. Preiselbeeren, Lorbeerblätter, Thymian und Wacholderbeeren beigeben.
- 9. Sauce reduzieren lassen und mit Schlagobers verfeinern.
- 10. Sauce passieren und mit eiskalter Butter montieren (binden).

Rahmkohl

- 1. Kohl fein nudelig schneiden und in Salzwasser blanchieren.
- 2. Speck und Schalotten in feine Würfel schneiden.
- 3. In eine Pfanne geben und leicht anbraten.
- 4. Mit Obers aufgießen und wenn nötig binden.
- 5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum blanchierten Wirsing geben.

Schupfnudeln

- 1. Kartoffeln schälen, kochen und heiß pressen.
- 2. Mit Grieß, Mehl, Dotter, Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer zu einem Teig verarbeiten.
- 3. Daraus ca. 1 cm dicke Stränge formen und diese in ca. 5 cm Stücke schneiden.
- 1. Zu gleichmäßigen Nudeln formen.
- 2. Anschließend für 10 Minuten ins kochende Salzwasser geben.
- 3. Butter mit Nüssen in der Pfanne mischen und die gekochten Schupfnudeln darin schwenken.