



| Dauer: Autwandig |
|---|
| Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen |
| Saison: Herbst |
| Für: 4 Personen |
| Verfasst von: Theresa Nutz |

Zutaten

Hirschrücken

| 800 G | Hirschrücken |
|-------|-------------------------------------|
| 50 G | Butter |
| 30 G | Kräuter (Petersilie, Thymian, etc.) |
| 100 G | Toastbrot |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Kürbispüree

| 400 G | Hokkaidokürbis |
|---------|--------------------|
| 100 G | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 50 ML | Weißwein |
| 400 ML | Gemüsesuppe |
| 100 ML | Obers |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| ••••• | Zucker |
| Bohnen | |
| 200 G | Fisolen |
| 1 EL | Butter |
| | Salz |
| Gnocchi | |
| 250 G | mehlige Kartoffeln |
| 20 G | Eigelb |
| 15 G | Grieß |
| 75 G | griffiges Mehl |
| | Muskatnuss |
| ••••• | Salz |



Zubereitung

Hirschrücken

- 1. Zimmerwarme Butter mit den Gewürzen aufschlagen bis sie weiß wird, Kräuter und Toastbrot untermischen.
- 2. Zwischen zwei Backpapierbögen auf ca. 0,5 cm ausrollen, kaltstellen.
- 3. Wenn die Masse fest ist, in Streifen schneiden.

Ungefähr so groß wie der Hirschrücken.

- **4.** Kurz vor dem Anrichten auf das Fleisch legen und im Rohr bei 200 °C Oberhitze/Grillfunktion 3 bis 5 Minuten gratinieren.
- 5. Hirschrücken zuputzen oder fertig bei Metzger kaufen.
- 6. Rundum kurz in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, Hitze reduzieren und ein paar Flocken Butter und frische Kräuter (Rosmarin, Thymian) dazugeben.
- 7. Das Fleisch bei niedriger Hitze immer wieder damit übergießen, gegebenenfalls ganz von der Hitze nehmen (50–52 °C Kerntemperatur) und in der Pfanne ziehen lassen.
- 8. Hirschrücken auf dem Kürbispüree mit Bohnen anrichten und die Gnocchi dazugeben!

Kürbispüree

- 1. Hokkaido-Kürbis waschen, vierteln und Kerne entfernen.
- 2. Zwiebel, Knoblauch in Öl glasig dünsten, Kürbiswürfel zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen.
- 3. Mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und weichkochen lassen.
- **4.** Fein pürieren.

Falls zu flüssig etwas Speisestärke dazugeben.

Bohnen

1. Bohnen putzen, ca. 3–5 Minuten in Salzwasser blanchieren, in Butter schwenken und salzen.

Gnocchi

- 1. Kartoffeln mit Schale garen (Wasser oder Dampf).
- 2. Unter einem Geschirrtuch ausdampfen lassen und noch heiß die Schale abziehen.
- 3. Durch eine Kartoffelpresse drücken und komplett auskühlen lassen.

Nicht im Kühlschrank, dort ziehen die Kartoffeln wieder Feuchtigkeit!

- **4.** Alle anderen Zutaten in die Kartoffelmasse geben und kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- 5. Aus der Kartoffelmasse gleichmäßige kleine Kugeln formen und mit einem Bindfaden die Kürbisform eindrücken.
- **6.** In Salzwasser ca. 15 Minuten sieden lassen.
- 7. In einer Pfanne mit Butter schwenken und würzen.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag