

Karlheinz Hauser
Hirschrücken mit Wacholdersauce
und Sellerie auf drei Arten

Dienstag, 7. November 2017

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Kategorie: Gourmet-Küche

Zutaten:

Für das Gemüse:

2 Knollen	Sellerie, mittlere Größe (à ca. 200 g)
200 g	Meersalz
200 g	Mehl
2	Eiweiß (ca. 50 g)
1 Staude	Stangensellerie
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Zucker
20 ml	Mirin (süßer japanischer Reiswein; z. B. aus dem Asialaden)
20 ml	Reisessig
¼ Bund	Koriander
200 ml	Milch
130 g	Butter
etwas	Muskat
12	Fingermöhren
1/2 Bund	glatte Petersilie

Für Fleisch und Sauce:

750 g	ausgelöster Hirschrücken (Knochen evtl. vom Metzger/Wildhändler mitgeben lassen und für eine Jus verwenden; siehe auch Extra-Tipp)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2 EL	Pflanzenöl
100 g	Haselnüsse
25 g	schwarzer Bergpfeffer, ganz
50 g	Butter
4 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Thymian
1 TL	zerstoßene Wacholderbeeren
200 ml	Wildjus (z. B. aus dem Glas)

Zubereitung:

1. Für den gebackenen Sellerie Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2–3).
2. Eine Knolle Sellerie putzen, schälen, abspülen und trocken tupfen.
3. Meersalz, Mehl und Eiweiß zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben.
4. Sellerie in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform setzen. Die Knolle mit dem Salzteig umhüllen. Im heißen Backofen ca. 40 Minuten garen.
5. Für den Selleriesalat Staudensellerie putzen, zartes Grün beiseitelegen. Von den Selleriestangen die harten Fasern abziehen.
6. Sellerie waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

7. Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Mirin und Reisessig in einer Schüssel verrühren, Selleriestreifen zugeben.
8. Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
9. Sellerieblätter und Koriander fein schneiden und unter den Staudensellerie mischen.
10. Für das Selleriepüree übrige Sellerieknolle schälen und in kleine Stücke schneiden.
11. Milch, ca. 100 ml Wasser und etwas Salz in einem Topf aufkochen.
12. Selleriestücke zugeben und zugedeckt weich dünsten.
13. 50 g Butter in einer Pfanne sacht bräunen, beiseite stellen.
14. Selleriestücke abtropfen lassen. In einen Mixer geben und fein mixen. Selleriepüree durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und brauner Butter mischen und abschmecken.
15. Hirschrücken kalt abspülen und trocken tupfen.
16. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl in einer Pfanne rundherum anbraten.
17. Sellerie aus dem Ofen nehmen. Das Hirschfleisch in den heißen Ofen geben und bei gleicher Temperatur 8-10 Minuten garen.
18. Dann den Ofen ausschalten und das Fleisch bei geöffneter Backofentür etwa 5 Minuten ruhen lassen.
19. Inzwischen die Möhren putzen, schälen und in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt mit noch leichtem Biss dünsten.
20. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. 2 TL Zucker einstreuen und karamellisieren.
21. Möhren abtropfen lassen, in die Pfanne geben und unter Schwenken glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
22. Die Salzkruste vom Sellerie entfernen. Sellerie in feine Würfel schneiden.
23. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Selleriewürfeln darin schwenken. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen.
24. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie unter den Sellerie mischen.
25. Haselnüsse und Pfefferkörner in einen Mixer geben und nicht zu fein mixen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kurz anbraten. Kräuter und Wachholder zugeben und alles durchschwenken.
26. Hirschrücken in dem Nuss-Pfeffer-Mix wenden.
27. Bratfett mit Jus ablöschen, erhitzen, passieren. Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken.
28. Selleriepüree auf 4 vorgewärmten Teller leicht verstreichen. Staudensellerie Salat darauf anrichten. Hirschrücken darauf platzieren. Mit Möhren und Selleriewürfel umlegen und die Wacholderjus angießen.

Pro Portion: 825 kcal / 3465 kJ
12 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß, 66 g Fett

Extra-Tipp für selbst gemachte Wildjus:

Für eine selbstgemachte Wacholder-Wildjus die Knochen und Abschnitte (ausgelöste Sehnen und Silberhäutchen) vom Hirschrücken verwenden. Knochen grob zerkleinern, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Öl in einem Topf erhitzen. Die Hirschknochen und Abschnitte darin kräftig anbraten. 1 TL Wacholder mörsern. Mit Salz und Pfeffer zu den Knochen geben. 2–3 Zweige Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und ebenfalls zugeben. Mit insgesamt ca. 500 ml trockenem Rotwein in mehreren Portionen

ablöschen, jeweils kräftig einkochen. Dann Wasser auffüllen, sodass alles gut bedeckt ist. Aufkochen, dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Saucenansatz mit Salz und Pfeffer würzen, mind. 1 Stunde sacht köcheln lassen. Ansatz passieren, bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.