gastrotel

REZEPT

Neuseelandhirsch-Rücken mit Blaukraut und Kürbiskernknödeln

Der Neuseelandhirsch-Rücken mit Blaukraut und Kürbiskernknödeln ist eine der vielen Möglichkeiten, den Neuseelandhirsch von Cervena zu verarbeiten / Foto: Restaurant Huber

Zutaten (für 4 Personen):

Hirschrücken:

etwa 1 kg Hirschrücken vom Neuseelandhirsch (8 Rippen), Salz, Wildgewürz, Öl, Butter

Blaukraut:

1 Kopf Blaukraut, 1 kleine Zwiebel, 300 ml Rotwein, 300 ml Kirschsaft, 300 ml Ananassaft, Salz, Pfeffer, Piment

Kürbiskernknödel:

100 g Toastbrot (ohne Rinde), 80 ml Milch, 3 Eier, 20 g geröstete Kürbiskerne, 20 g Kürbiskernöl (z.B. von Gegenbauer), Salz, weißer Pfeffer, Alufolie und Frischhaltefolie zum Formen

Außerdem:

Wildjus, Crème fraîche

Zubereitung:

Hirschrücken:

Hirschrücken gegebenenfalls von Sehnen und Silberhäuten befreien. Mit Salz würzen und mittelstark vakuumieren. Im Wasserbad bei 52°C rund 50 Minuten garen. Den Rücken aus dem Beutel nehmen, abtupfen und in heißem Öl scharf anbraten. Warm stellen.

Blaukraut:

Vom Blaukraut die äußeren Blätter entfernen. Die inneren Blätter einzeln, glatt und fest vakuumieren. Bei 92°C fünf Minuten im Wasserbad garen. Im Eiswasserbad abschrecken.

Den Wein mit dem Kirschsaft und dem Ananassaft auf ein Drittel reduzieren. In einer großen Pfanne die in feine Streifen geschnittene Zwiebel farblos andünsten. Das ebenfalls in feine Streifen geschnittene Blaukraut zugeben und kurz mitdünsten. Mit der Reduktion ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken.

Kürbiskernknödel:

In einem kleinen Topf die Milch aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über das in Würfel geschnittene Toastbrot geben und die Eier zufügen. Langsam unter Rühren das Kürbiskernöl und die Kerne zugeben. Mit Hilfe von Frischhalte- und Alufolie zu einer Rolle formen und in leicht siedendem Wasser 40 Minuten garen. Vor dem Schneiden komplett auskühlen lassen.

Anrichten:

Den Hirschrücken mit Butter und Wildgewürz einstreichen dann unter dem Salamander oder bei angestellter Grillfunktion im Ofen kurz grillen. Den Knödel in Scheiben schneiden und kurz in schäumender Butter anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen und in der Tellermitte anrichten. Auf dem Knödel das Blaukraut verteilen und anschließend den in Stücke zerteilten Rücken daraufgeben. Mit Wildjus und Crème fraîche vervollständigen.