



## *Hirschrücken*

*Mit Kürbiscreme, Kürbiswaffeln, Maronen im Karamell und Mokka-Maronenstaub, Ur-Karotten und eingelegten Kap-Stachelbeeren*

### Zutaten (für 4 Personen):

#### **HIRSCHRÜCKEN**

1 Hirschrücken ca. 600 g,  
200 ml Wildjus, 1 Stange Zimt,  
1 Stk Sternanis, 1 Stk Nelke,  
3 – 4 Wacholderbeeren

#### **KÜRBISCREME**

600 g Muskatkürbis, 50 g Butter,  
50 ml Apfelsaft, 1 kleines  
Stück Ingwer, 1 TL Crème  
fraîche, Salz, Chiliflocken,  
Muskat, Spritzer Limettensaft,  
Prise Curry, Zucker, Prise Zimt

#### **KÜRBISWAFFELN**

100 g Butter zimmerwarm,  
1 Ei zimmerwarm, 100 g Dinkelmehl,  
1 TL Backpulver, 150 g  
Kürbispüree (Hokkaido), 100 ml  
Allgäuer Milch, Prise Kardamom,  
Curry, Salz, Pfeffer, Muskat

#### **URKAROTTEN**

4 Urkarotten, 1 Mini-Urkarotte,  
Butter, Salz, Zucker

#### **EINGELEGTE**

#### **KAPSTACHELBEEREN**

400 g Kapstachelbeeren  
(Physalis), ½ Vanilleschote,  
125 ml Weißwein, 125 ml  
Läuterzucker, 3 Stk Nelken,  
1 Stk Sternanis, ¼ Zimtstange

#### **KARAMELLMARONEN**

120 g Maronen, 90 g Zucker,  
20 g Butter, 100 ml Sahne,  
Prise Salz, optional Vanille oder  
Rum

#### **MOKKA-MARONENSTAUB**

5 Stk Espressobohnen,  
50 g Maronen, Abrieb von einer  
¼ Orange, Zimt, Sternanis,  
Kardamom, Vanille



## *Zubereitung*

### **HIRSCHRÜCKEN**

Hirschrücken von Sehnen befreien und in Portionen schneiden. Danach mit wärmenden Gewürzen (Zimt, Sternanis, Nelke, Wacholder) und etwas Jus in einen Vakuumbbeutel geben. Im Sous Vide-Becken auf 58 °C ca. 40 Min. garen. Aus dem Beutel nehmen, salzen und von jeder Seite kräftig in etwas Öl anbraten. Danach für ca. 3 bis 5 Minuten auf einem Küchentuch ruhen lassen, in Medaillons schneiden und mit dem zuvor hergestellten Mokka- Maronenstaub (mit Hilfe eines feinen Siebs) bepudern.

### **KÜRBISCREME**

Den Muskatkürbis von der Schale und den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und bei 95 °C ca. 30 Min. im Wasserbad garen. Danach den Ingwer herausnehmen und in einer Küchenmaschine mit Crème fraîche zu einer glatten Masse pürieren.

### **KÜRBISWAFFELN**

Die temperierte Butter mit dem Ei schaumig schlagen. Nun das Kürbispüree hinzufügen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Je nachdem wie viel Wasser das Kürbispüree hatte, etwas mehr Mehl dazu geben. Danach die Masse abschmecken, goldbraune Waffeln im Waffeleisen ausbacken und ggf. danach ausstechen.

### **URKAROTTEN**

Karotten schälen und längs in feine Streifen schneiden. Kurz in Salzwasser blanchieren und mit etwas Butter, Salz und Zucker anbraten. Danach aufrollen. Die Mini-Urkarotte waschen, schälen und kurz blanchieren. Mit etwas Butter, Salz, Muskat, Zucker anbraten.

### **KAPSTACHELBEEREN**

Ein Weckglas sterilisieren, die Beeren schälen und mit einer Nadel einstechen. Weißwein mit Läuterzucker, Vanilleschote und den Gewürzen aufkochen. Alles in das Glas geben und mit dem heißen Fond auffüllen. Die Gläser sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Mindestens eine Woche ziehen lassen.

### **KARAMELLMARONEN**

Zucker in einen Topf geben und unter Rühren auf geringer Hitze schmelzen, bis er anfängt zu bräunen. Dann sofort die Butter dazu und mit der Sahne ablöschen. Abschließend die Maronen dazugeben und von der Herdplatte nehmen.

### **MOKKA-MARONENSTAUB**

Die Maronen in einer Pfanne mit den Espressobohnen ohne Öl anrösten. Die Gewürze und Orangenzesten dazugeben und alles bei 90 °C ca. 6 Std. im Ofen trocknen. Auskühlen lassen und in einem Mixer oder in der Mulinette zu Staub zerkleinern. Alle fertigen Einzelteile auf einem Teller schön anrichten. Am Schluss den Mokka- Maronenstaub mit einem feinen Sieb auf der Speise verteilen.