



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.