

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Hirschrücken in der Pilzkruste auf Erdäpfelaufbau

Koch: Markus Koll

Zutaten

(4 Personen)

Für den Erdäpfelaufbau

- 600 g Erdäpfel (festkochend)
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zweig frischer Majoran (gehackt)
- 200 ml Sahne
- 2 Eidotter (das Eiklar wird für die Pilzkruste verwendet)
- 1 Knoblauchzehe
- Butter zum Einfetten der Form

Für die Pilzkruste

- 200 g Champignons
- 100 g Kräuterseitlinge
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 40 g weiche Butter
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz

- Pfeffer
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 Eiklar

Für den Hirschrücken

- 600 g Hirschrücken (alternativ: Schweinefilet oder Kalbsrücken)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Rosmarinzweig
- 1 TL Wacholderbeeren (gehackt)
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- 20 g Butterflocken

Für die Garnitur

- 4 Rosmarinzweige

Zubereitung

1. Für den Kartoffelauflauf zuerst das Rohr auf 180° C Umluft vorheizen. Dann die Kartoffeln schälen, kalt abwaschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln.

2. Nun die Sahne, die Eidotter, den Majoran, Salz und Pfeffer sowie etwas geriebene Muskatnuss in einer Schüssel vermengen. Eine Auflaufform ausbuttern und mit einer Knoblauchzehe ausreiben.

Tipp: Die Knoblauchzehe kann später für die Pilzkruste verwendet werden.

3. Dann die Kartoffelscheiben mit der Obers-Dottermischung vermengen und in die ausgebutterte Auflaufform geben. Den Auflauf anschließend etwa 15 Minuten im vorgeheizten Rohr bei 180° C Umluft backen.

4. Für die Pilzkruste die Zwiebel schälen und die Champignons und die Kräuterseitlinge putzen, in feine Würfel schneiden und alles in einer Pfanne in etwas Butter goldbraun anbraten. Danach die gehackte Petersilie, eine gehackte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer dazugeben, die Masse etwas abkühlen lassen und dann das Eiweiß und die Semmelbrösel unterrühren.

5. Für den Hirschrücken das Rohr auf 200° C Umluft vorheizen. Dann den geputzten Hirschrücken in vier gleichgroße Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Pflanzenöl ganz kurz von allen Seiten mit einem Rosmarinzweig und den gehackten Wacholderbeeren in einer Pfanne anbraten.

6. Nun den Hirschrücken aus der Pfanne und den Erdäpfelauflauf aus dem Rohr nehmen. Die Hirschrücken-Stücke in der Form auf dem Erdäpfelauflauf verteilen, die Pilzmischung auf das Fleisch geben und festdrücken. Die Butterflocken darüber geben und alles für etwa 10 Minuten im Rohr überbacken.

7. Zum Schluss den Bratenansatz mit etwas Rotwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Die Auflaufform aus dem Rohr nehmen, je ein Stück Hirsch und etwas Erdäpfelauflauf auf einem flachen Teller anrichten und ein wenig Bratensaft dazugeben. Das Gericht mit einem Rosmarinzweig garnieren, servieren und genießen.