

Rosa gegarter Damwildrücken mit Topinamburhaube



700	Gramm	Damwildrücken
650	Gramm	Topinambur
500	Gramm	Kräutersaitlinge
1	x	Rote Zwiebel
1	Teelöffel	Muskatpulver
1	Schuss	Milch
1	Schuss	Apfel-Balsamico
1	Schuss	Rotwein
200	Milliliter	Wildfond
1	Esslöffel	Tomatenmark
1	x	Salz, Pfeffer, Zucker
30	Gramm	Butter
20	Gramm	getrocknete Pfifferlinge

1. Topinambur schälen, klein schneiden und für zirka 15 Minuten in Salzwasser kochen. Wasser abgießen, Topinambur mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Butter hinzugeben und zerstampfen. Etwas Milch zum Püree geben und unterheben.
2. Damwildrücken parieren, salzen und zuckern. In Olivenöl kurz beidseitig anbraten und anschließend in eine backofentaugliche Form geben.
3. Das Püree nun etwa zwei Zentimeter stark auf dem Fleisch verteilen. Den Backofen auf 120 Grad Celsius vorheizen und die Grillfunktion einzuschalten. Den Rücken mit Topinamburhaube für zirka 15 bis 20 Minuten backen. Anschließend weitere fünf Minuten ruhen lassen.
4. Getrocknete Pfifferlinge eine halbe Stunde wässern. Wasser abgießen und mit der klein geschnittenen Zwiebel in Olivenöl anbraten. Nun Tomatenmark anrösten, anschließend mit Rotwein ablöschen. Ist der Wein gut einreduziert, den Wildfond aufgießen und für fünf bis zehn Minuten köcheln lassen, salzen und pfeffern. Nun die Soße mit dem Mixstab pürieren, anschließend die Flüssigkeit abseihen.