

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Rosa Hirschrücken auf Selleriepüree

Koch: Nazim Yay

Zutaten

(4 Personen)

Für den Hirschrücken

- 500 g Hirschrücken
- 1 EL Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Wildgewürz (im Mörser zerstoßene Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Senfsaat)

Für den Wildjus

- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml kräftiger Rotwein
- 300 ml Wildfond
- 1 TL Maisstärke

Für das Selleriepüree

- 500 g Sellerie
- 1 Kartoffel
- 1 EL Olivenöl zum Anschwitzen
- 1 EL Butter zum Anschwitzen
- 150 ml Milch
- 100 g kalte Butter
- geriebene Muskatnuss

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- frische Kräuter

Zubereitung

1. Für das Selleriepüree zuerst den Sellerie und die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und ohne Farbe in einem Topf in Olivenöl und einem kleinen Stück Butter anschwitzen. Dann mit der Milch aufgießen und kochen lassen, bis eine sämige Masse entsteht. Nun mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, das Gemüse mit einem Stabmixer pürieren und die kalte Butter unterrühren.

2. Für den Hirschrücken zuerst das Rohr auf 170° C Umluft vorheizen und das Fleisch in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischstücke nun von allen Seiten in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten und anschließend herausnehmen. Nun die Fleischstücke auf allen Seiten mit dem Wildgewürz und etwas Salz würzen und auf einen Grillrost legen. Dann für 6-7 Minuten ins vorgeheizte Rohr geben.

3. Für den Wildjus den Staubzucker in einem Topf karamellisieren lassen, das Tomatenmark begeben und mit Rotwein ablöschen. Den Wildfond hinzufügen, etwas reduzieren lassen und, wenn nötig, mit in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden.

4. Zum Schluss das Fleisch aus dem Rohr nehmen, kurz ruhen lassen und anschließend halbieren. Das Selleriepüree mittig auf einem flachen Teller anrichten, den rosa Hirschrücken darauflegen und etwas Wildjus rundherum angießen. Das Gericht mit verschiedenen Kräutern garnieren, servieren und genießen.