

Wildkrusteln mit Rotkrautsalat und schwarzen Nüssen

Eine besonders feine Art der Zubereitung von Hirschfleisch.



Foto: Christof Wagner

6 Portionen

8 Stunden

8 Stunden

Zutaten

1.2 kg	fertiger Schmorbraten vom Hirsch (Oberschale, in Rotwein geschmort)
100 g	Karotten
100 g	Gelbe Rüben
200 g	Sellerie
1	gewürfelte Zwiebel
1	Knoblauchzehe (halbiert)
2 EL	Butter
	Balsamico
1	Rotwein
3 Blatt	Gelatine
4 EL	Mehl
2	Eier
100 g	Semmelbrösel
100 g	Nüsse (gerieben)

Butterschmalz zum Backen

Zutaten für den Rotkrautsalat

0.25	Rotkrautkopf
6 EL	Walnussöl
3 EL	Himbeeressig

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Schmorbraten in feine Würfel schneiden. Karotten, Gelbe Rüben und Sellerie schälen und ebenfalls klein würfeln.

Die Gemüswürfel mit Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen und Rotwein zugießen. Jetzt die Würfel vom Hirschbraten zugeben und mit etwa 2 Litern Wasser aufgießen. Zu einer zähflüssigen Masse verkochen (ca. 500 ml).

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unterrühren. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform gießen und für 6 Stunden kalt stellen.

Dann mit einem scharfen Messer 2 cm dicke Scheiben von der Terrine schneiden. In Mehl, verquirlten Eiern und einer Mischung aus Bröseln und geriebenen Nüssen panieren. In der Pfanne in Butterschmalz herausbacken.

In der Zwischenzeit für den Rotkrautsalat das Kraut in ganz feine Streifen schneiden. Kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser überbrühen und noch heiß mit Walnussöl, Himbeeressig, Salz und Pfeffer würzen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und nochmals abschmecken.