

Hirschrücken sternanisglasiert mit Petersilienwurzeln und Haselnuscrumble



T. Grandits



Zubereitung Hirschrücken

Für das Fleisch die Marinade zubereiten: Sherry, Sojasauce, ½ TL Salz, Zucker und gemahlene Sternanis vermischen. Marinade so lange rühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Den Hirschrücken darin 15 Minuten marinieren. Das Fleisch im heißen Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten. Auf ein Edelstahlblech legen und mit der Marinade übergießen. Das Edelstahlblech in den vorgeheizten Garraum in Auflage 2 schieben und mit Heissluft 180 °C während 8 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und 6 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren weitere 4 Minuten fertig garen.

Rezept für 4

Zutaten Hirschrücken

500 g Hirschrücken, ohne Knochen und ohne Sehnen
2 TL Sherry
2 EL Sojasauce
½ TL Salz
2 EL Zucker
½ TL Sternanis, frisch gemahlen
2 TL Olivenöl zum Braten

Zutaten

Petersilienwurzelpüree

400 g Petersilienwurzeln, geschält und grob gewürfelt
4 EL Crème fraîche
2 EL Randensaft, reduziert
Salz
1 Prise Garam Masala

Zutaten

Petersilienwurzeln

3 Petersilienwurzeln, geschält und in lange Stäbe geschnitten
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel
1 Prise Garam Masala

Zubereitung Petersilienwurzelpüree

Die Petersilienwurzeln in Salzwasser weich kochen, gut ausdampfen. Mit Crème fraîche, reduziertem Randensaft und Gewürzen zu einem glatten Püree mixen.

Zubereitung Petersilienwurzeln

Die Stäbe der Petersilienwurzeln mit Olivenöl, Salz und Garam Masala gut vermischen. Auf einem Edelstahlblech verteilen, in den vorgeheizten Garraum in Auflage 2 schieben und mit Heissluft 190 °C während 15 bis 20 Minuten backen.

Zubereitung Rotkraut

Für das marinierte Rotkraut Pflaumensauce, Sojasauce, Sherry, Sonnenblumenöl, Sesamöl, Apfelessig und Chiliöl verrühren. Die Hälfte davon über das Rotkraut geben, gut durchmischen und nach Belieben nochmals abschmecken. Die restliche Sauce als Salsa zum Rotkraut servieren.

Zubereitung Haselnusscrumble

Butter, Zucker und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, Pfanne vom Herd ziehen und restliche Zutaten unterrühren, bis ein bröseliger Teig entsteht. Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren auf ein mit Backpapier belegtes Edelstahlblech verteilen, in den vorgeheizten Garraum in Auflage 2 schieben und mit Heissluft 180 °C während 8 Minuten goldbraun backen.

Anrichten

Zum Anrichten mit einem Pinsel einen Balken mit dem reduzierten Randensaft zeichnen. Aufgeschnittenen Hirschrücken, Petersilienwurzelpüree, geröstete Petersilienwurzeln, marinierten Rotkrautsalat und Haselnusscrumble darauf anrichten. Vor dem Servieren mit gerösteten Haselnüssen, roter Kresse und Wildjus ausgarnieren.

Zutaten Rotkraut

1 kleiner Kopf Rotkraut,
sehr fein gehobelt
4 EL Pflaumensauce
2 EL helle Sojasauce
2 EL Sherry
6 EL Sonnenblumenöl
2 TL Sesamöl
2 EL Apfelessig
1 TL Chiliöl

Zutaten

Haselnusscrumble

60 g Haselnüsse, geröstet,
geschält und grob gehackt
75 g brauner Zucker
40 g Butter
2 bis 3 EL Wasser
125 g Mehl
1 TL Fenchelsamen
½ TL Anis, gemahlen
1 Prise Fleur de Sel

Zutaten Garnitur

Randensaft, reduziert
Haselnüsse, ganz und
geröstet
Rote Kresse
Wildjus

Anrichten

Tipp

Reduzierter Randensaft ist ganz einfach herzustellen: ½ Liter Randensaft mit 2 EL braunem Zucker sirupartig einkochen lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.

Garstufen Hirschrücken

Mit Vorheizen – Auflage 2

8 Minuten | Heissluft 180 °C

4 Minuten | Heissluft 180 °C

Garstufe Petersilienwurzeln

Mit Vorheizen – Auflage 2

15 bis 20 Minuten | Heissluft 190 °C

Garstufe Haselnusscrumble

Mit Vorheizen – Auflage 2

8 Minuten | Heissluft 180 °C