

Alto Adige (Südtirol)

Cosciotto di cervo alla mostarda, Puré di barba di prezzemolo, Canederli di pane di ranno

(Hirschkeule mit Schalotten und Mostarda,
Petersilienpüree und Laugenknödelscheiben)



für 3 Personen

Zubereitungszeit: 130 min, Knödel am Vortag machen

Zutaten:

460 g Hirschkeule o.Kn.

1 El Butter

2 El Rapsöl

2 EL Wildgewürz

2 Tl Mole (Gewürzzubereitung von Ingo Holland)

6 Schalotten

einige Stücke Mostarda di frutta (Senffrüchte), grosse Stücke vierteln

1 El Sud von der Mostarda

30 g kalte Butter

Sauce:

150 ml Rotwein

80 ml Portwein

2 Tl Mole (IH)

170 ml kräftiger Wildfond

50 g kalte Butter

Laugen-Serviettenknödel:

2 Laugenbrötchen (130 g)

1 El Butter

1 El Schalotten

2 kleine Eier

120 ml lauwarme Milch

2 El glatte Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer, Muskat

grünes Petersilienwurzelpüree:

300 g Petersilienwurzeln
1 Bund glatte Petersilie
400 ml Gemüsefond

Zubereitung:

Am Vortag Knödel zubereiten: Schalotten in Butter weich dünsten. Milch lauwarm erhitzen. Laugenbrötchen kleinschneiden, die Eier darüberschlagen, Schalotten und Petersilie untermischen. Nun die lauwarml Milch darübergießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut durchkneten und 20 min quellen lassen.

1 Blatt Backpapier ausbreiten, befeuchten und den Teig darauf verteilen (Tipp: eine dicke kürzere Rolle ist besser als eine lange dünne, die Rolle soll nachher im Topf schwimmen). Backpapier zufalten, die Enden zusammendrücken und das Ganze noch in Alufolie einwickeln. Bis zum nächsten Tag im Kühlschrank fest werden lassen.

Backofen auf 80-90° vorheizen, 2 Formen (für Fleisch und Knödel) und Teller hineinstellen. Fleisch mit Wildgewürz rundum einreiben, Schalotten schälen.

Öl mit der Butter erhitzen, die Hirschkeule darin 8 -10 min von allen Seiten anbraten. Nach der Hälfte der Anbratzeit die Schalotten dazugeben. Anschliessend das Fleisch in einer leicht schräg gestellten Form im Backofen bei 80-90° für 110 min fertigbaren.

Den Bratfond mitsamt Schalotten mit Rotwein ablöschen, Portwein zugießen, hälftig einkochen lassen. Mole einrühren, Wildfond zufügen, alles wieder einkochen, bis das Ganze blasig wird.

Schalotten in ein Töpfchen umfüllen. Sauce durch ein Sieb dazu passieren, Senffrüchte mit Sud zugeben, abschmecken und warmhalten.

Zwischenzeitlich die Petersilienwurzeln schälen, würfeln und in kochendem Gemüsefond (bedeckt) 15-20 min weich garen. Petersilienblättchen abzupfen. Gemüse durch ein Sieb abgiessen (Sud auffangen), mitsamt den gezupften Blättern, 40 g Butter und 6-8 El Kochsud im Mixer fein pürieren. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken und warmhalten. (Dauer: 35 min)

Für die Semmelknödel Wasser in einem breiten Topf aufkochen, die Knödelrolle darin 40 min sieden lassen. Zum Servieren auspacken, in Scheiben schneiden, in eine vorgewärmte Form geben und warmhalten.

Kurz vor dem Servieren die Sauce noch einmal aufkochen lassen, evtl. entstandenen Bratensaft zufügen, vom Feuer ziehen und die kalte Butter zur leichten Bindung einschwenken. Den Topf mit der Sauce höchstens zu einem Drittel auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen, die Sauce darf nicht mehr kochen.

Anrichten:

Fleisch in dünne Scheiben schneiden. 2 El Petersilienpüree auf die heissen Teller geben, dazu 1-2 Scheiben Laugenbrezelknödel, 2 Scheiben Fleisch mit Schalotten und Mostarda dazulegen und mit der Sauce nappieren. Den Rest von allem gesondert servieren.