

Hirschkeule "Enzo" | blaue Gnocchi | Navets | Pfifferlinge | Maronen | Rotweinsauce

für 2 Personen

Zubereitungszeit: Hirschkeule 110 min, Sauce 20 min, Gnocchi 30 min + 3 min,
Gemüse 10 min

Zutaten:

510 g Hirschkeule (o.Kno. , schmal und lang)
1 EL Butter
2 EL Rapsöl
2 EL Wildgewürz
2 EL Kakao

Sauce:

250 ml Rotwein
3 kleine Schalotten
100 ml Portwein
400 ml Wildfond
1 EL Clementinenmarmelade
30 g kalte Butter

Beilagen:

4 Mini-Navets (4 min blanchieren)
8 Maronen (Vacu-Pack)
10 Pfifferlinge (Glas)
2 EL Butter
Baies rouges
Rosmarinzweig

Gnocchi: (Zubereitung 30 min - 30 Stück)

200 g Vitelotte-Kartoffeln
12 g Mehl
2-3 EL Parmigiano
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Gnocchi machen:

Vitelottes kochen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Parmigiano, Gewürze zu den noch heißen Kartoffeln zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Nach und nach immer eine kleine Rolle formen, schräg Gnocchi abschneiden. Auf Backpapier auf einen Teller nebeneinander legen, leicht bemehlen, mit Backpapier abdecken und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

Vorbereitung der Sauce:

250 ml Rotwein mit 3 Schalotten darin kurz kochen, 100 ml Portwein zufügen und weiter auf grosser Flamme marmeladig einkochen, bis es nur noch ca. 70 ml sind. Gleichzeitig 200 ml Wildfond auf 70 ml einkochen. Beide Saucenansätze in 2 Gläschen füllen und beiseite stellen.

Backofen auf 80-90° vorheizen, 1 Form (Fleisch) und Teller hineinstellen.

Fleisch in Kakao und Wildgewürz wälzen.

Öl und Butter erhitzen, die Hirschkeule darin 6 min von allen Seiten anbraten.

Anschliessend das Fleisch in einer leicht schräg gestellten Form im Backofen bei 80-90° in 100 min fertigbaren.

Den Bratfond in zwei Portionen mit dem restlichen Wildfond ablöschen, einkochen, durchsieben in ein Töpfchen. Vorbereitete Rotwein"marmelade" mit den Schalotten sowie den eingekochten Wildfond zufügen, kurz aufkochen. Beim Fleisch im Backofen entstandenen Fond zugeben. Abschmecken mit Clementinenmarmelade, nur nach Bedarf auch pfeffern und salzen, warmhalten. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter montieren.

Salzwasser für die Gnocchi aufkochen, Hitze herunterschalten. Gnocchi darin nur wenige Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.

Halbierte Navets, Maronen und Pfifferlinge in heisser Butter erwärmen.

Gnocchi und Gemüse auf die Teller legen. Fleisch mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden, dazu legen, die Sauce kommt drum herum. Mit roten Beeren und einem Rosmarinzweig dekorieren.

Evtl. übriges Fleisch, Gnocchi und Sauce noch nachreichen.

Anmerkung:

Das Stück aus der Keule eines neuseeländischen Hirsches kann nicht mit einem Stück aus der Keule eines badischen Jungrehs konkurrieren. Hier habe ich ein Fleischstück in der Form eines Schweinefilets verarbeitet, ein anderes Fleischstück braucht eine andere Garzeit. Und es ist zwingend erforderlich, das Fleisch nach dem Garen in wirklich dünne Scheiben zu schneiden. Doch mit einer schönen Sauce passt es.