

Hirschrücken mit Pfeffersauce, Petersilienpüree, Perlzwiebeln und Brezelknödel

November 2014

Zutaten

4 Hirschrückenmedaillons à 120g
Salz, Wildgewürz
(Wacholder, Nelke, Lorbeer, Piment)
50g Butter zum Braten
8 Scheiben Hirschsalami

Für die **Sauce:**

50g Butter
400 ml Wildfond
10 Schalotten
40g kalte Butter zum Montieren
200 ml Rotwein
1 TL schwarzer Pfeffer
8 Perlzwiebeln

Für die **Brezelknödel:**

6 Brezeln vom Vortag
100g Zwiebeln fein gewürfelt
200 ml Milch
3 Eier
1 Bund Petersilie, gehackt
50g Butter
Salz und Pfeffer
Muskat

Für das **Petersilienwurzelpüree:**

400g Petersilienwurzeln
150 ml Geflügelbrühe
150g Schlagsahne
50g Butter



Hirschrücken mit Pfeffersauce, Petersilienpüree,

Perlzwiebeln und Brezelknödel

November 2014

Zubereitung

Hirschsalami-Chips:

Die Hirschsalamischeiben auf einem Blech mit Backpapier ca. 1 Stunde bei 60 Grad im Ofen trocknen

Sauce:

Die Butter in einem Topf langsam zerlassen und währenddessen die Schalotten sehr fein hacken. Den Pfeffer im Mörser fein zermahlen. Die Schalotten in der Butter etwas andünsten. Sofort danach mit dem Rotwein ablöschen und diesen bis auf die Hälfte reduzieren. Dann den Wildfond angießen und wieder auf mindestens die Hälfte reduzieren. Jetzt kann man die Sauce durch ein Sieb passieren, etwas salzen und zur Seite stellen. Die Perlzwiebeln schälen und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und zu der Sauce geben. Kurz vor dem Anrichten schnell aufkochen, mit der kalten Butter montieren und bis zu der gewünschten Bindung kochen.

Brezelknödel:

Brezeln in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen und über die Brezen geben. Eier und Petersilie unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebeln anschwitzen und ebenfalls zum Knödelteig geben. Alles etwa 20-30 Minuten gut durchziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit kurz durchrühren.

Dann 8 Knödel formen und in kochendem Salzwasser etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Petersilienwurzelpürees:

Petersilienwurzeln waschen, schälen und fein würfeln. 300g Petersilienwurzeln, Brühe und Sahne 12-15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, passieren und im Mixer pürieren, bei Bedarf nach und nach noch etwas Flüssigkeit zugeben. Butter in einer kleinen Pfanne bräunen und unterrühren. Püree mit Salz abschmecken. Das fertige Püree in einen Dressiersack füllen und warmstellen.

Hirschmedaillons:

Hirschmedaillons von beiden Seiten in der Butter braten, mit Salz und Wildgewürz würzen, aus der Pfanne nehmen und abgedeckt im Ofen bei ca. 80 Grad bis zum Anrichten warmstellen.

Anrichten:

Das Petersilienwurzelpüree schräg in die Mitte des Tellers dressieren. Die Salamichips in das Püree stecken, die Hirsch-Medaillons mit der Sauce und den Perlzwiebeln auf der einen, die Brezelknödel auf der anderen Seite des Pürees anrichten.



**Frank Oehler,
Markus Eberhardinger
& Guido Keller
wünschen Guten Appetit!**

November 2014

Unsere Weinempfehlung dazu:

Domaine Coudoulis Lirac A. C.

Ein faszinierender Rotwein, der mit seinem üppigen, mediterranen Charakter an **einen guten Châteauneuf-du-Pape erinnert:**

In der Farbe opakes Purpurrot mit violetten Rändern.

Er zeigt nach dem Dekantieren in Bukett und Geschmack eine große Komplexität von Aromen wie schwarze Waldbeeren, Kräuter der Garigue, Lakritze, Trüffel und Kakaobohnen.

Im Finale begeistert er mit seidigen Tanninen und einer mineralischen Finesse vom Terroir.

2 Sterne im Guide Hachette – **ein Premiumwein zum Superpreis.**



Rosso di Montalcino DOC Azienda Agricola Castiglione del Bosco

Castiglione del Bosco gehört zu den **größten und spektakulärsten Weingütern** in der Toskana.

Mit dem Top-Wein ‚Campo del Drago‘ schaffte Castiglione del Bosco den Sprung in die **handverlesene Spitzenliga der Region.**

Die Reifung der Weine in den 225-Liter-Eichenfässern aus Frankreich **wird von klassischer Musik und indirekter Beleuchtung begleitet.**

Rosso di Montalcino DOC - der ‚junge Bruder‘ des Brunello - ist ein Charmeur:

Rubinrot mit violetten Reflexen, eleganten Beerendaromen und angenehmen Röstnoten, am Gaumen dezente Frucht und schöne Tanninstruktur.

Jahrgang: 2012

Region: Lirac, Frankreich

Ausbau: Traditionelle Maischegärung ca. 10 Tage in emaillierten Zementtanks

Rebsorten: 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Cinsault

Boden: sehr steinig mit runden Kieselsteinen ‚galets roulés‘

Alkohol: 14,5%

Preis: € 11,95 / 0,75 ltr.

Jahrgang: 2012

Region: Montalcino, Toskana

Ausbau: 6 Monate in franz. Eichenfässern, 20% davon neu

Rebsorten: 100% Sangiovese Grosso

Boden: mittlere Textur mit großem Tonanteil

Alkohol: 14,5%

Preis: € 14,90 / 0,75 ltr.