

Hirschmedaillons in Pilzkruste



Zutaten für	Portionen	Menge	Maß	Zutat
1	Bund	Schnittlauch		
2	St	Zwiebeln		
100	g	Porree		
5	EL	Butter		
300	g	Champignons		
300	g	Shiitake-Pilze		
1		Schalotte		
640	g	Hirschrücken		
500	g	Wildknochen (vom Metzger klein hacken lassen)		
3	EL	Butterschmalz		
1	TL	Pfefferkörner		
1		Lorbeerblatt		
3		Wacholderbeeren		
1		Nelke		
2	EL	Tomatenmark		
2	EL	Mehl		
400	ml	Rotwein		
1	l	Wildfond (Glas)		
		Pfeffer		
		Cayennepfeffer		
4		Eigelb		
4	EL	Semmelbrösel		
1	EL	Preiselbeerkonfitüre		
100	g	Möhren		
100	g	Sellerie		

-Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Einen Bräter darin erhitzen. - Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. -Zwiebeln abziehen, grob würfeln. Möhre sowie Sellerie schälen, waschen und grob würfeln. Porree abbrausen, putzen und in Stücke schneiden. -Butter kalt stellen. -Pilze putzen, gegebenenfalls mit einem feuchten Küchentuch abreiben. -Schalotte abziehen und fein würfeln. - Hirschrücken abbrausen und entsehnen.

1. Die Knochen mit 2 EL Butterschmalz in den Bräter geben und im Ofen ohne Deckel kräftig anbraten. Die Knochen dabei 1-mal wenden. Die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt dazugeben.

2. Zwiebel- und Gemüsewürfel sowie Porreestücke zu den Knochen geben, ca. 20 Min. im Ofen mitbraten, bis das Gemüse etwas Farbe bekommen hat. Die Wacholderbeeren und die Nelke dazugeben.

3. Tomatenmark zufügen, ca. 5 Min. mitbraten, mit Mehl bestäuben. 3-mal mit je 100 ml Rotwein ablöschen, verdampfen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen und ca. 60 Min. im Ofen schmoren lassen.

4. Bräter herausnehmen. Die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf ca. 300 ml einkochen lassen. Ca. 50 ml Rotwein angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL Butter unterrühren.

5. Je 200 g Pilze fein würfeln, übrige Pilze vierteln und zur Seite stellen. Schalottenwürfel in 1 EL Butter andünsten. Pilzwürfel zufügen, 5 Min. mitdünsten, bis die sich bildende Flüssigkeit verdampft ist.

6. Die Pilzwürfel etwas abkühlen lassen. Schnittlauchröllchen, 2 Eigelb sowie 3 EL Semmelbrösel unter die Pilzmasse ziehen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Hirschrücken in 8 gleich große Medaillons schneiden, salzen und pfeffern. 1 EL Butterschmalz in einer großen, backofentauglichen Pfanne erhitzen, Medaillons darin auf beiden Seiten je 2 Min. anbraten.

8. Pilzmasse auf den Medaillons verteilen, mit Bröseln bestreuen. 1 EL Butter in Stückchen darauf verteilen, in 10–15 Min. im Ofen fertig garen. Übrige Pilze in restlicher Butter anbraten, salzen, pfeffern.

9. Für die Zabaione übrige Eigelbe mit restlichem Rotwein in einer Schüssel im heißen Wasserbad ca. 5 Min. weißschaumig schlagen. Anschließend die Preiselbeerkonfitüre unterrühren.

10. Medaillons auf Teller legen. Zuerst Wildsoße darüber geben, dann mit den Pilzen und der Zabaione anrichten. Dazu passen Schupfnudeln und Brokkoli-Gemüse. Die übrige Soße extra dazu reichen.