



Hier und heute

Hirschrücken mit Spekulatiuskruste und Pastinakenstampf

Mit diesem feinen Rezept wird es festlich in der Küche. Spitzenköchin Julia Komp empfiehlt für Weihnachten gebratenen Hirschrücken. Den toppt sie raffiniert mit einer würzigen Spekulatiuskruste und serviert dazu Pastinakenstampf und Wirsing.

Das Rezept

(von Julia Komp für vier Personen)

Zutaten für das Fleisch und die Sauce

- 1 Stück Hirschrücken, alternativ Reh oder Rinderfilet (ca. 600 g für vier Personen)
- 1 l Wildfond, dunkel
- ½ l Rotwein
- 3 Möhren
- 1/3 Kopf vom Sellerie
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- Gewürze für die Sauce: 2 Blätter Lorbeer, 1 TL Wacholderbeeren, 2 Sternanis, etwas Zimtstange, 2 Nelken
- 2 EL dunkle Marmelade z.B. Johannisbeere, Kirsche, Pflaume Cassis
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Speisestärke
- etwas Nelkenpulver, Muskat, Kardamom, Zimt, Sternanis – alle weihnachtlichen Gewürze, die Sie zu Hause haben, eignen sich
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Hirschrückenfilets vom Knochen lösen und beiseitestellen.

Die Knochen kleinhacken und im Ofen bei 200 Grad zehn Minuten rösten.

Das grob gewürfelte Gemüse im Fett anbraten, Tomatenmark zugeben und mit anschwitzen.

Die Knochen in einen Bräter oder großen Topf geben und bei mittlerer Hitze alles zusammen braten. Mit Rotwein ablöschen, die Gewürze zugeben und den Wein reduzieren lassen. Den Fond hinzugeben, wenn der Rotwein verdunstet ist. Die Sauce weiter köcheln lassen und immer wieder mit Fond oder Wasser aufgießen.

Tipp: Am besten einen Tag vorher zubereiten.

Wenn die Sauce lange genug geköchelt hat, durch ein Passiertuch passieren, mit Salz abschmecken und je nach Konsistenz und Geschmack mit Speisestärke abbinden.

Fleisch mit Salz, Pfeffer und weihnachtlichen Gewürzen würzen. Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten im Fett anbraten.

Nun die Spekulatiuskruste (s.u.) passend zuschneiden, über das Fleisch legen und dieses mit einem Garthermometer versehen. Anschließend bei 110 Grad Umluft in den Backofen schieben. Die perfekte Kerntemperatur bei einem Rehrücken sind 50 Grad, bei Hirschkalbsrücken 53 Grad.

Wenn das Fleisch diese Temperatur erreicht hat, sollten Sie es mindestens noch zehn Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren kurz in Butter warmschwenken oder noch mal ganz kurz unter den Backofengrill stellen, damit es schön knusprig ist.



Hier und heute

Zutaten für die Spekulatiuskruste

- 100 g Spekulatius
- 80 g Butter, weich
- 1 Eigelb
- 2 EL glatte Petersilie
- 2 EL Paniermehl, Semmelbrösel oder Pankomehl
- 1 Zweig Thymian und ½ Zweig Rosmarin, fein gehackt
- Salz, Pfeffer und z.B. etwas Nelkenpulver, Muskat, Kardamom, Zimt, Sternanis – alle weihnachtlichen Gewürze, die Sie zu Hause haben, eignen sich

Zubereitung

Spekulatius sehr fein zerkleinern z.B. mit der Küchenmaschine oder mit einer Reibe. Butter, eine Prise Salz mit dem Handmixer schaumig rühren. Eigelbe zugeben und glattrühren. Kräuter, Spekulatius und Semmelbrösel unterheben und die Masse in einen Gefrierbeutel füllen und ca. fünf Millimeter dünn ausrollen und kaltstellen.

Zutaten Pastinakenstampf

- 1 kg Pastinaken
- ca. 300 ml Kokosmilch
- 100 g feine Nussschokolade
- 2 EL Butter
- 1 Schalotte
- Salz
- weihnachtliche Gewürze: z.B. etwas Nelkenpulver, Muskat, Kardamom, Zimt, Sternanis – alle weihnachtlichen Gewürze, die Sie zu Hause haben, eignen sich

Zubereitung

Die Pastinaken schälen und klein würfeln.

Die Schalotte in Butter andünsten, die Pastinaken hinzufügen, mit Salz würzen, Kokosmilch dazugeben und die Pastinake richtig weichkochen. Das kann eine Stunde dauern.

Pastinaken dann abschütten und pürieren z.B. mit einem Handmixer. Nun nach und nach die Schokolade einrühren.

Zutaten geschmorter Wirsing

- 1 Wirsing
- 100 ml Brühe z.B. Gemüse oder Rinderbrühe
- 100 g Frühstücksbacon, fein gewürfelt
- 75 g Butter
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss nach Geschmack

Zubereitung

Wirsing vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Speck und Schalotten in einem großen Topf in der goldenen Butter anschwitzen. Wirsingstreifen dazugeben, kurz Farbe geben, mit Brühe ablöschen und gar dünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Alles zusammen anrichten und genießen!