



Bio Hirschkalbsrücken mit Steinpilzrahm & Erdäpfel-Roterübenpüree

Zutaten:

400g BIO Hirschkalbsrücken
Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren, Lorbeer
Rosmarinzweige, Öl zum Braten

Steinpilzrahm: Steinpilze, Salz, Pfeffer, Butter, Mehl, Wildfond oder Wildjus und gehackte Petersilie

Püree: 1 kg Kartoffel (mehlig), 200ml Milch, 120g Butter, Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss und das vorbereitete Roterübenpüree von ca. 200g Roten Rüben

Zubereitung:

Hirschkalbsrücken:

Den Hirschkalbsrücken sauber auslösen und von feinen Häutchen befreien, den zugeputzten Rücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten, danach Wachholderbeeren, Rosmarinzweige und Lorbeer kurz mitrösten. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 C auf mittlerer Schiene 5-7 Minuten rosa fertig braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und bei niedriger Temperatur rasten lassen. (Wenn Sie mit Kerntemperatur arbeiten, stellen Sie eine Kerntemperatur von ca. 55 C - 60 C ein, das Fleisch wird zart rosa).

Steinpilzrahm:

Die vorgeschnittenen Steinpilze in der Pfanne mit Butter anrösten, leicht stauben und mit Wildfond oder Wildjus aufgießen. Die Sauce etwas reduzieren lassen, mit Sahne und Petersilie verfeinern und einer Butterflocke montieren.

Erdäpfel-Roterübenpüree:

Die Erdäpfel säubern, schälen und klein schneiden. In reichlich Salzwasser ca. 25 bis 30 Minuten kochen, bis sie gar sind. Die Erdäpfel noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken, Butter und Milch dazugeben das vorbereitete Roterübenpüree unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Garnitur Tipp: Hervorragend passt auf das Erdäpfel-Roterübenpüree noch Selleriestroh (frittierte Selleriestreifen) und natürlich frisch duftender Thymian oder Rosmarin.