

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Gebratenes Hirschherz mit eingelegten Goldrüben, Passionsfrucht und Vanille



1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

350 g Hirschherz, Salz, Pfeffer, Rosmarin, 2 EL Butter, 1 Vanilleschote, 100 ml Wildjus.
Für die Goldrüben: 300 g Goldrüben, 350 ml Orangensaft, 50 g Senf, 25 g Zucker, 50 g frischer Ingwer, 1/2 TL Orangenblüten (ganz), 1/2 TL Senfkörner (ganz), 1 TL Kardamom (ganz), 2 Passionsfrüchte.

Zubereitung

Hirschherz zuputzen, von Häuten und Adern befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter aufschäumen und mit Rosmarinzweigen langsam rundum ca. 5 Minuten braten. Nach der Hälfte der Garzeit die aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben und mit der Vanillebutter ständig übergießen. Aus der Pfanne heben und auf einem Gitterrost im Rohr bei 130 °C ca. 7 bis 8 Minuten garen. In einer Pfanne Butter aufschäumen, den Wildjus zugießen. Hirschherzen einlegen und mit der Sauce glacieren.

Die Goldrüben waschen und in Salzwasser weichkochen (dauert je nach Größe ca. 45 Minuten).

Für einen Gewürzsud Orangensaft, Senf, Zucker, Ingwer, Orangenblüten, Senfkörner, Salz und Kardamom aufkochen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen, danach abseihen.

Passionsfrüchte halbieren, das Mark auskratzen und in den Sud geben.

Die gekochten Goldrüben in kleine Würfel schneiden und in den heißen Sud legen (am besten erledigt man das schon am Vortag der Zubereitung).

Die Goldrüben auf Tellern verteilen und mit dem dünn aufgeschnittenen Hirschherz servieren.