

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Hirschbraten nach Hildegard von Bingen

Neu interpretiert: mit Sellerie, Maroni, Kornelkirsche und Rotkraut
dazu Rote-Rübensalat mit Schafskäse und Walnüssen

Zutaten

Hirschbraten:

Schale vom Hirschtier

Salz

Thymian

Pfeffer

2 Stk Knoblauch geschält

0,25 lt Rotwein

1 lt Wildjus

Wacholderbeeren

Hildegard Gewürze: Galgant, Bertram und Quendel, eventuell schwarzen Ribiselsaft

Sellerie in verschiedenen Variationen:

1 Sellerieknolle

4-5 Stk Kartoffel

0,25 lt Schlag

Muskat

Salz, Pfeffer

1 Ei

100 g Dinkelmehl

Semmelbrösel

Öl zum Herausbacken

Maisstärke

Rotkraut:

1 Stk Rotkraut

Zucker zum Karamellisieren

Saft von 3 Orangen

Wasser

Preiselbeeren

Zimt

eventuell Nelken

Maroni:

250 g Maroni

60 g Zucker

100 Feinkristallzucker

Kornelkirschen:

1 kg Kornelkirschen

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

1 Pkg 2-1 Gelierzucker
Vanillezucker
Messerspitze Zimt

Als Vorspeise oder Beilagensalat:

3 Stk gekochte Rote-Rüben
1 Pkg Feta
2 Stk Scharlotten
Walnüsse
weißer Balsamico
Olivenöl
Salz und Honig

Zubereitung

Hirschbraten á la Hildegard von Bingen:

Schale vom Hirschtier würzen: Kräutermischung mit Salz, Thymian, Pfeffer, scharf anbraten auf allen Seiten im Öl, frischen Knoblauch dazu, mit Rotwein ablöschen, Wildjus aufgießen, Bertram, Galgant, Quendel würzen, Wacholderbeeren begeben, ca. 2 Stunden kochen lassen; zum Abschmecken und als Tipp für die braune Farbe: selbstgemachten schwarzen Ribiselsaft hinzufügen.

Sellerie:

Sellerie und Kartoffel schälen. ¼ von Sellerieknolle mit Wurstmaschine zu dünnen Scheiben schneiden; Sellerie und Kartoffel in kleine Würfel schneiden, kochen (Kartoffel ein paar Minuten zuerst), Wasser beim Abgießen in einer Schüssel auffangen.

Durch Kartoffelpresse drücken; mit Muskat, Salz, Pfeffer würzen und Sahne nach Belieben dazu. Masse halbieren; Püree zu Seite stellen, auskühlen lassen,

Teil 1: Selleriechips in Öl herausfrittieren, Selleriestroh ebenso

Teil 2: Püree abschmecken

Teil 3: ausgekühlte Masse mit Dinkelmehl, Ei, Maisstärke vermischen, in Semmelbrösel wälzen und in Öl herausbacken

Rotkraut:

Rotkraut mit Gemüsehobel fein aufhobeln, Zucker in Kochtopf karamellieren, mit Orangensaft ablöschen, Rotkraut hinzugeben, Rotwein, Wasser, etwas Zimt und nach Belieben Nelken hinzugeben und weich dünsten; vor dem Servieren mit Preiselbeeren abschmecken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Maroni:

Maroni schälen, blanchieren, in einer kleinen Pfanne, Zucker karamellisieren, Maroni braten und etwas Butter beimengen

Kornelkirsche:

Als Alternative zu Preiselbeeren: selbstgemachte Marmelade von der Kornelkirsche (Dirndlstrauch) Kirschen waschen, mit Gelierzucker, Vanillezucker und etwas Zimt kochen, durch die flotte Lotte arbeiten, abfüllen.

Als Vorspeise oder Beilagensalat:

Gekochte Rote-Rüben mit Wurstmaschine fein aufschneiden, mit Feta, Schalotten und Walnüssen anrichten und einem Dressing aus Olivenöl, weißem Balsamico, Salz und etwas Honig marinieren.