

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## **Hirschschulter in der Salzkruste, Preiselbeerjus, Frühkraut und Serviettenschnitten**

### **Zutaten:**

#### Serviettenschnitten:

500g Semmelwürfel  
etwa 400-500ml Milch  
70g Butter weich  
4 Eiweiß (Größe M)  
4 Eigelb (Größe M) Zimmertemperatur  
1 kleine Zwiebel  
etwas Butter  
30g Petersilie  
Salz, Pfeffer Muskat  
Frischhaltefolie  
Alufolie  
Wasser

#### Salzkruste:

300g feines Salz  
300g grobes Salz  
30g Eiweiß

#### Hirschschulter:

800g Hirschschulter ohne Knochen  
2 Blätter Kraut

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ca. 8-10 Scheiben Frühstücksspeck  
1 Prise gemahlener Pfeffer  
1 Zweig Rosmarin

### Sauce

200ml Wild- oder Kalbsjus  
1 EL Preiselbeeren  
etwas Orangenabrieb  
1 Schuss Sahne

### Frühkraut mit gerösteten Haselnüssen

1 Kopf Frühkraut  
30g Butter  
1/2 EL Salz  
1/2 EL Zucker  
1 Schuss Essig  
20g ganze Haselnüsse  
1 Prise gemahlener Kümmel  
1 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter glasig anschwitzen und mit etwa 400ml der Milch aufgießen. Die Zwiebel-Milchmischung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und leicht erwärmen. Anschließend über die Semmelwürfel gießen, alles kurz vermengen und etwa 20 Minuten beiseite stellen. Einen großen Topf mit Wasser oder den Dampfgarer auf 100°C vorbereiten.

Währenddessen zuerst Petersilie hacken, dann die Butter schaumig schlagen und mit den Eigelben zu einem Abtrieb rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Den Abtrieb unter die Semmelmasse mischen und gegebenenfalls noch etwas Milch zufügen, sollte die Masse zu trocken sein. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig und möglichst rasch unter zwei Mal unter die Semmelmasse heben, darauf achten, nicht zu viel Luft aus der Masse zu drücken.

Nun Frischhaltefolie ausbreiten, im untersten viertel eine gleichmäßige Menge von der Semmelmasse verteilen und anschließend kompakt zu einer schönen Rolle einrollen. Die Rolle nochmals in ein Blatt Alufolie einwickeln. Vorgang mit der restlichen Masse wiederholen. Wenn alle Rollen fertig sind in das siedende Wasser oder den Dampfgarer geben und etwa 20-25 Minuten garen. Anschließend aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden, von beiden Seiten in einer Pfanne mit Butter anbraten.

### Salzkruste:

Das feine und grobe Salz in einer Schüssel kurz vermengen. Das Eiweiß zugeben und solange von Hand mischen, bis die Konsistenz von feuchtem Sand erreicht ist.

### Hirschschulter:

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Krautblätter kurz mit heißem Wasser übergießen und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier vorbereiten.

Die Hirschschulter mit etwas Pfeffer und Rosmarin würzen. Zuerst mit dem Frühstücksspeck einwickeln, danach nochmals mit den Krautblättern ummanteln.

Etwa 1/3 der vorbereiteten Salzkruste auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen, sodass die Hirschschulter darauf Platz findet und die Kruste etwas darüber hinaus steht. Nun mithilfe des Backpapiers die Seiten hochklappen und gut am Fleisch andrücken. Die restlichen 2/3 der Salzkruste nun gleichmäßig (!) auf dem Fleisch verteilen. Wichtig ist, dass die Kruste rundherum überall gleich dick und komplett geschlossen ist. Nun kann mit dem Messerrücken im oberen Drittel der Salzkruste vorsichtig eine durchgehende Linie eingedrückt werden, diese dient später als Sollbruchstelle.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 30 Minuten backen.

Anschließend 5 Minuten rasten lassen. Die Kruste mit dem Messer an der Sollbruchstelle aufbrechen, Hirschschulter von der Salzkruste befreien und in 2cm dicke Scheiben schneiden.

### Sauce:

Jus mit Preiselbeeren und Orangenabrieb kurz aufkochen und mit einem Schuss Sahne vollenden.

### Frühkraut mit gerösteten Haselnüssen:

Die äußeren Blätter des Frühkrauts entfernen. Nochmals zwei ganze Blätter für die Hirschschulter beiseitelegen. Anschließend den Krautkopf halbieren. Den Strunk aus beiden Hälften ausschneiden, Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln und in eine große Schüssel geben.

Mit Salz und Zucker vermengen und kurz ziehen lassen.

Währenddessen die Haselnüsse ohne Fett auf ein Backblech geben und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft etwa 6 Minuten rösten.

Danach die Haselnüsse auf einen kalten Teller oder Ähnliches geben, damit sie abkühlen, aber nicht mehr nachrösten können. Nach dem Abkühlen werden die Haselnüsse grob im Mörser zerstoßen oder mit dem Messer gehackt.

Anschließend Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Topf zergehen lassen, das geschnittene, gesalzene und gezuckerte Kraut und ein kleiner Schuss Essig zugeben und wenige Minuten dünsten lassen. Das Kraut darf ruhig noch Biss haben. Mit Pfeffer, gemahlenem Kümmel und den gerösteten, gehackten Haselnüssen abschmecken.

### Servieren:

Auf einem flachen Teller mittig leicht versetzt einen Löffel Sauce verteilen. Eine Tranche der Hirschschulter darauf geben. Die gebratenen Serviettenschnitten und das Kraut daneben servieren. Mit Preiselbeersahne und Wildkräutern garnieren.