

Rosa gebratener Hirschrücken mit Kerbelknollen, Rotkraut und Apfel

Zutaten

Kerbelknollencreme:

200g Kerbelknolle
100ml Gemüsefond¹
100ml Sahne
Salz Pfeffer
Haselnussöl

Rotkraut-Apfelsalat:

8 EL Rotkraut in Streifen
1 Schalotte in Scheiben
halber Apfel in Würfel
Salz, Pfeffer
Vinaigrette

Hirschrücken:

600g Hirschrücken
Frischhaltefolie
Salz, Pfeffer
Butter

Zubereitung

Kerbelknolle schälen, halbieren und in Sahne und Fond weichkochen. Danach würzen und mit Stabmixer fein pürieren.

Rotkraut in Pfanne mit Öl anbraten, Schalotten mitrösten, Apfelwürfel dazugeben und mit Vinaigrette(Essig-Öl-Marinade) ablöschen.

Hirschrücken eng in Frischhaltefolie einrollen und bei 57 Grad für 60 min ins Wasserbad.

Danach auspacken mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter rausbraten.