

Hirschkalbsrücken im Strudelteig mit Brennnessel

(nach einem Rezept von Edgar Erlacher, Küchenchef im Restaurant Goldader in Tamsweg)

Zutaten für 4 Personen

- 700 g Hirschrücken (ohne Haut und Sehnen)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Piment
- 1 EL Wacholderbeeren (angedrückt)
- 2 Zweige Rosmarin, 1 Zweig Bohnenkraut
- 80 g Preiselbeer Konfitüre
- 3 Blätter Strudelteig (selbst gemacht oder Fertigware)
- 75 g flüssige Butter
- 200 ml Wild-Jus
- 50 ml Öl
- 5 g dunkle Schokolade 70%
- 150 g Hirschfleisch (für die Farce)
- 50 g Schlagobers
- 15 ml Walnussöl
- 100 g frische junge Brennnesselblätter



Rhabarber

- 300 g Rhabarber
- 100 g Zucker
- 150 ml Weißweinessig
- 250 ml Wasser
- 50 ml Weißwein (Muskateller)
- 25 ml Portwein

Spargel

- 500 g Marchfelder Spargel
- 50 g Butter

Eachtleng Mousseline

- 800 g Eachtleng (Kartoffeln)
- 150 ml Milch
- 50 g Butter
- 100 ml Schlagobers (geschlagen)
- Salz, Muskat

Zubereitung

Am Vortag:

Rhabarber

Die äußerste Schicht des Rhabarbers mit einem Küchenmesser abziehen. Aus Zucker, Weißweinessig, Wasser, Weißwein (Muskateller) und Portwein einen Sud kochen und den Rhabarber darin einlegen.

Der Sud mit dem Rhabarber kann auch in Weckgläser eingerext werden, um in für längere Zeit vorrätig zu haben.

Am Kochtag:

Die Eachtleng für die Eachtleng Mousseline waschen und mit der Schale weichkochen. Während die Eachtleng kochen, beginnen wir mit dem Spargel Fond.

Spargel

Den Spargel schälen und die Enden um ca. 2 cm kürzen. Die Schäler und Enden des Spargels mit ca. 2 l kochendem Wasser übergießen und 15 min ziehen lassen. Den Fond abseihen und den Spargel darin 12 min mit 50 g Butter ziehen lassen

Hirschkalbsrücken im Strudelteig mit Brennessel

Den Hirschrücken rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten. Die Brennesselblätter blanchieren (10 Sekunden im Wasser kochen) - danach sofort im kalten Wasser abkühlen, abtropfen lassen und beiseitestellen.

Das Hirschfleisch mit den Gewürzen, Salz, Pfeffer, Preiselbeeren, Walnussöl und dem Schlagobers zu einer feinen Farce verarbeiten. Danach mit den blanchierten Brennesselblätter vermischen.

Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen.

Die Strudelblätter auf die Länge des Hirschrückens zuschneiden - Achtung den Rand nicht vergessen einzuschlagen. Das Strudelblatt mit flüssiger Butter bepinseln. Das zweite Teigblatt darauflegen.

Wieder alles mit Butter einpinseln und das dritte Blatt auflegen.

Die feine Farce auf das untere Drittel des Strudelteigs verstreichen. Den Hirschrücken daraufsetzen und einrollen bis die Farce nicht mehr zu sehen ist, danach die Enden links und rechts einschlagen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit der restlichen Butter bestreichen.

Im Ofen ca. 18 min. goldbraun backen (Kerntemperatur 55° C).

Den Wild-Jus mit der dunklen Schokolade verfeinern und warm stellen.

Während der Hirschkalbsrücken im Ofen ist, bereiten wir das Eachtleng Mousseline zu.

Eachtleng Mousseline

Eachtleng schälen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Masse salzen mit Muskat verfeinern, anschließend heiße Milch einrühren. Die kalte Butter unterrühren. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben.

Finish:

Den Rhabarber mit ein wenig des eingelegten Suds aufwärmen und mit dem Spargel und den Eachtleng Mousseline sowie dem fertig gebackenen Hirschkalbsrücken anrichten.