

## Flüsse der Genüsse

### Hirschkalbsrückenfilet im Pistazien- Wacholdermantel Pfefferlinge, Steinpilze, flambierte Marillen und Tiroler Brotknödel

Für 4 Personen

---

#### Zutaten

Hirschkalbsrückenfilet: 600 g Hirschkalbsrückenfilet, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Öl zum Braten, 1 EL Butter, je 1 Zweig Thymian und Rosmarin, 3 Wacholderbeeren zerstoßen, Pfefferlinge und Steinpilze, 4 Wacher Marillen

Wacholdermantel: 80 g Wildfleisch oder Wildgeflügel, 40 g Entenleber, 1 Eigelb, 80 g Rahm, je 1 Msp. fein gehackten Thymian, Rosmarin und Wacholder, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Cognac, 40 g gemahlene Pistazien

1 Schweinsnetz gewässert

Trüffelsauce: 100 ml kräftiger Rotwein, 100 ml Madeira, 1 Schalotte in Scheiben geschnitten, Trüffelabschnitte, Salz, Pfeffer, Cognac

Tiroler Brotknödel: 100 g Weißbrot in Würfel geschnitten, 100 g Laugenbrot in Würfel geschnitten, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch, 2 Schalotten fein geschnitten, 2 EL Butter, 200 ml Milch, 3 Eigelb, Eiweiß

#### Zubereitung

Hirschkalbsrückenfilet:

Das Hirschkalbsrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl rundum anbraten, die Butter zugeben und mit den Kräutern und Gewürzen parfümieren. Anschließend das Fleisch kühl stellen.

Wacholdermantel:

Für den Pistazien- Wacholdermantel das Wildfleisch in kleine Würfel schneiden und kurz im Tiefkühler gut durch kühlen (nicht gefrieren lassen). Die Leber, das Eigelb und den Rahm mischen und ebenfalls durch kühlen. Alles zusammen in der Küchenmaschine zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Zum Schluss die gehackten Pistazien, Wacholder und Kräuter begeben und mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Die Farce sollte einen leichten Glanz haben. Eine halbe Stunde kühl stellen.

Trüffelsauce:

Für die Trüffelsauce Rotwein, Madeira, Schalotten und die Trüffelabschnitte aufkochen und auf ein Viertel ein reduzieren. Durch ein Sieb passieren, den Wildjus begeben und nochmals etwas einkochen lassen. Die kalte Butter einrühren, die Trüffelwürfel dazugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken.

#### Schweinsnetz:

Das Hirschkalbsrückenfilet auf beiden Seiten mit der Farce bestreichen, das gewässerte Schweinsnetz ausdrücken und ausbreiten. Das Hirschrückenfilet darin einwickeln. 10 bis 12 Minuten im Ofen bei 200 Grad braten.

Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

#### Tiroler Brotknödel:

Das Brot in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und den Kräutern vermischen.

Die Schalotten in der Butter andünsten, die Milch begeben und leicht erhitzen. Die Eigelb darunter rühren und alles zu den Brotwürfeln gießen. Ziehen lassen bis die Flüssigkeit aufgesogen und die Masse abgekühlt ist.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig darunterziehen. Ein Stück Alufolie buttern, die Masse darauf geben und zu einer Rolle formen. In einem Topf Wasser knapp unter dem Siedepunkt 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und in Butter auf beiden Seiten leicht anbraten.

Pfifferlinge und Steinpilze in Butter leicht anbraten. In einer Pfanne Zucker, Butter und halbierte Marillen anschwitzen und mit Marillen-Schnaps abflämmen.