

Flüsse der Genüsse

Hirschkarree unter der Nusskruste auf Holunderrotkohl mit Ebereschentucheln

Zutaten

Hirschrücken: 1kg Hirschrücken, Salz, Pfeffer, 1 Tasse voll gezupfter Weißdornbeeren, 100g Zucker

Nusskruste: 200g gemischte Nüsse, 200g frisches Weißbrot, 200g Butter, 2 Eier, Salz und Muskatnuss

Holunderrotkohl: 1 Kopf Rotkohl, 5 Wacholderbeeren, 5 Äpfel, 4 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Zimt, 5 Nelken, Essig, 400ml Holundersaft

Ebereschentucheln: 500g Weizenmehl, 1 Würfel frische Hefe, 125g Zucker, 1 Prise, Salz, 1 Ei Größe M, 200 ml lauwarme Milch, 100g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine, 50-75g Butter für die Form, Ebereschentuchelmark

Zubereitung

Hirschrücken:

Hirschrücken in einer Pfanne scharf anbraten.

Nusskruste:

Die Nüsse und das Weißbrot im Kutter fein mahlen. Die weiche Butter und nach und nach die Eier hinzugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse auf den Hirschrücken gleichmäßig verteilen. Den Hirschrücken bei 170°, 25-30 Minuten bei Umluft garen. Den Hirschrücken rosa aufschneiden. Etwas Butter im Topf erwärmen, den Zucker darin leicht karamellisieren und die Weißdornbeeren darin schwenken und zum Schluss über das fertige Gericht geben.

Holunderrotkohl:

Den Rotkohl halbieren und den Strunk herausnehmen. Nun in feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausschneiden und würfeln. Sämtliche Gewürze, den Essig und die Äpfel hinzugeben, gut durchrühren und alles in einen Topf geben und gar kochen. Den Holundersaft kurz vor dem Garpunkt hinzugeben.

Ebereschentucheln:

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Hefe vermengen. Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten und mit dem Rollholz gleichmäßig ausrollen. Mit Ebereschentuchelmark bestreichen und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 12-14 gleich große Stücke schneiden. Butter in einer rechteckigen Auflaufform (etwa 20x30 cm) zerlassen, die Teigbällchen von allen Seiten darin wenden (nicht zu dicht legen), sie nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.