

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

### Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Rotkraut & Serviettenknödel

**3 Stunden 30 Minuten/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

1 kg Hirschkalbsschulter (gerollt), Salz, weißer Pfeffer, Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 50 g Knollensellerie (gewürfelt), 50 g Petersilwurzel (gewürfelt), 3 Schalotten (gewürfelt), 8 Champignons, 1 Sternanis, 2 Kardamomkapseln, 5 Pimentkörner, 3 Lorbeerblätter, 200 ml Portwein, 200 ml Rotwein, 1 1/2 Liter Kalbsfond; 100 g Champignons, 1 kleine Zwiebel, Butter, 50 ml Weißwein, 80 ml Obers, Salz, Pfeffer.

Für das Rotkraut: 500 g Rotkraut (fein geschnitten), 50 g Zucker, Salz, 50 ml Balsamico-Essig, 200 ml Rotwein, 200 ml Portwein, 200 ml Orangensaft, 2 EL Preiselbeermarmelade, 1 Sternanis, 1 Zimtstange, 3 Gewürznelken, 80 g Entenfett (*oder Ganslschmalz*), 100 g Speckschwarte, Pfeffer; etwas Maisstärke zum Binden, 1 EL Bitterschokoladeflocken.  
Zum Servieren: 12 Scheiben Serviettenknödel.

#### Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in Olivenöl rundherum anbraten und herausnehmen. Die Röstgemüse in den Bratrückständen und einige Minuten braten. Tomatenmark begeben und wieder kurz mitrösten. Mit einem Drittel vom Wein ablöschen. Gewürze und Kräuter begeben. Wein komplett verkochen lassen und das nächste Drittel angießen. Den Vorgang nochmals wiederholen, das Fleisch wieder einlegen und mit Kalbsfond auffüllen.

Die Hirschkalbsschulter nicht ganz zugedeckt im Rohr bei 140 °C in etwa 2 1/2 - 3 Stunden schön weich garen. Das Fleisch mit einem Siebschöpfer aus der Sauce nehmen und diese durch ein feines Sieb passieren. Um ein Drittel einkochen, nochmals abschmecken.

Das Rotkraut schneiden und salzen. Mit dem Rotwein, Portwein, Balsamico-Essig, Orangensaft, Preiselbeeren und den Gewürzen mindestens 3 Stunden marinieren.

In einem Topf Zucker karamellisieren und mit der Marinade aufgießen. Speck, Entenfett und Rotkraut begeben und etwa 25 Minuten köcheln lassen. Gewürze und den Speck entfernen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken, evtl. leicht mit Maisstärke binden und die Bitterschokolade unterziehen.

Die Champignons vierteln, die Zwiebel fein schneiden und beides in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und das Obers zugießen. Auf kleiner Hitze einkochen lassen.

Das Fleisch mit der Sauce, Rotkraut und Rahmpilzen anrichten, mit den Briochescheiben servieren.

### **\*Serviettenknödel**

Zutaten: 300 g Brioche, 140 g weiche Butter, 75 g Eigelb, 150 g Eiweiß, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butterschmalz.

Zubereitung: Brioche in Würfel schneiden. Die weiche Butter in einem Rührkessel aufschlagen und das Eigelb nach und nach dazu rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Buttermasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und unter die Briochewürfel mischen.

Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Knödelmasse heben. Die Arbeitsfläche mit zwei großen Stücken Frischhaltefolie auslegen. Jeweils die Hälfte der Briocheknödelmasse darauf verteilen und zu einer Rolle eindrehen. Diese in Alufolie einwickeln und anschließend im Dampfgarer bei 100°C 25 Minuten garen.

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und diese in etwas Butterschmalz goldbraun anbraten.