

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

### Saltimbocca vom Hirschkalb, Ofensellerie & eingelegte Vogelbeeren

**2 Stunden 15 Minuten/leicht**



#### Zutaten für 4 Personen

8 Stücke Lungenbraten vom Hirschkalb à 50 g, 8 Scheiben Schinkenspeck, 16 Blätter Petersilie, Olivenöl, 30 g Butter, 100 ml Portwein, 100 ml Wildfond, Salz, weißer Pfeffer.

Für den Ofensellerie: 1 Sellerieknolle, 500 g glattes Mehl, 500 g grobes Meersalz, 125 g lauwarmes Wasser, 4 Eier.

Für die eingelegten Vogelbeeren: 200 g Vogelbeeren, 180 g Zucker, 120 g Wasser.  
Zum Garnieren: 200 g Selleriecreme\*, 16 Kohlsprossenblätter (blanchiert).

#### Zubereitung

Die Fleischstücke in Medaillons schneiden (ca. 1,5 cm dick), mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie belegen und mit Speck umwickeln.

In heißem Olivenöl anbraten, wenden und die Butter zugeben. Nochmals 2 Minuten braten, danach auf einem Teller kurz rasten lassen.

Den Bratensatz mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Wildfond begeben und nochmals kurz einreduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren das Fleisch und die Kohlsprossen darin schwenken.

Für den Ofensellerie aus Mehl, Meersalz, Wasser und Eiern einen Teig bereiten und ausrollen. Den Knollensellerie darin einpacken und im Rohr bei 160 °C 1 ½ bis 2 Stunden backen. Ausbrechen und in grobe Stücke schneiden. Kurz mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Für die eingelegten Vogelbeeren Zucker und Wasser aufkochen. Die gewaschenen Vogelbeeren begeben und kurz mitkochen. Heiß in Einmachgläser füllen.

Die Selleriestücke und die Medaillons auf der Selleriecreme anrichten, mit Vogelbeeren und Kohlsprossen finalisieren.

\*Selleriecreme: Sellerie in Salzwasser weich kochen, abseihen und etwas ausdrücken. Mit etwas Obers und kalter Butter pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.