

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

### Schulter vom Hirschkalb mit Topinambur und Holunderbeere

3 Stunden 45 Minuten/ aufwendig



---

### Zutaten für 4 Personen

600 g Hirschschulter, Salz, Pfeffer, 2 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1/2 Sellerieknolle, 1 gelbe Rübe, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Preiselbeermarmelade, 400 ml Rotwein, 400 ml Madeira, 1 Liter Wildfond, 3 Lorbeerblätter, 5 Wacholderkörner, 6 Pfefferkörner, 5 Korianderkörner, 1 Hand voll Thymianzweige. Für das Saucenfinish: 50 ml Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Maisstärkemehl.

Für den geschmorten Topinambur: 8 kleine Knollen Topinambur, 2 EL Butterschmalz, 1 Zweig Thymian, Salz.

Für die Topinambur-Creme: 8 Topinambur, 1 EL Butter, 100 ml Obers, Salz.

Für die Topinambur-Chips und sauren Topinambur-Scheiben: 4 größere Knollen Topinambur, 500 ml Frittieröl; 1 EL Apfelessig, 1/2 EL Olivenöl, Salz, Zucker.

Für das Holunder-Gel: 200 ml ungesüßter schwarzer Holundersaft, 2 g Agar-Agar.

### Zubereitung

Die Hirschschulter salzen und pfeffern und in einem Bräter in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und das grob geschnittene Wurzelgemüse im Bratenrückstand dunkel anrösten. Das Tomatenmark kurz mitrösten, die Preiselbeermarmelade dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Madeira ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen, die Gewürze und Kräuter dazugeben. Die Hirschschulter wieder einlegen. Sie sollte mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt (Deckel oder gelöcherte Alufolie) im Rohr bei 150 °C in ca. 3 1/2 Stunden weich schmoren.

Die gegarte Schulter aus dem Bräter nehmen, in Frischhaltefolie einwickeln (damit das Fleisch nicht austrocknet) und warm stellen. Die Sauce durch ein Haarsieb abseihen und auf die Hälfte einkochen. Anschließend mit Rotweinessig, Salz, Pfeffer abschmecken und mit angerührtem Maisstärkemehl leicht binden.

Das Fleisch der Hirschschulter vorsichtig in Stücke reißen und mit etwas Sauce glacieren. Die Topinambur-Knollen (im Ganzen) mit Butterschmalz in einer hitzefesten Pfanne anbraten. Salzen, den Thymian dazugeben und im Rohr bei 170 °C in 30 Minuten weich schmoren.

Für die Topinambur-Creme die Topinamburknollen schälen und klein schneiden. In einem Topf in der Butter anschwitzen und salzen. Obers zugießen und bei kleiner Hitze zugedeckt weich garen. Die gesamte Flüssigkeit einkochen und in Folge zu einer Creme mixen. Für die Topinambur-Chips und sauren Topinambur-Scheiben die Topinambur am besten mit der Aufschnittmaschine oder einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf auf ca. 160 °C erhitzen und die Hälfte der Topinambur-Scheiben goldgelb frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die restlichen Topinambur-Scheiben mit Apfelessig, Olivenöl, Salz und Zucker marinieren. Für das Holunder-Gel den Holundersaft mit dem Agar-Agar verrühren und einmal aufkochen lassen. Zum Auskühlen auf ein Blech oder einen Teller gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen, danach rund ausstechen.

Das Püree auf Teller aufstreichen, die Fleischstücke, den Ofentopinambur und sauren Topinambur darauf verteilen, mit Chips und Holler-Gel dekoriert servieren.