

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Hirsch-Saltimbocca mit Safranpolenta und Vogelbeeren

Koch: Thomas Huber

Zutaten

(4 Personen)

Für das Hirsch-Saltimbocca

- 800 g Hirschrücken
- 4 Salbeiblätter
- 4 Scheiben Rohschinken
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 4 Shiitake Pilze
- eingelegte Vogelbeeren
- getrocknete Vogelbeeren
- 50 ml Weißwein
- 250 g Wildjus (z.B. aus den ausgekochten Hirschknochen)
- 1 TL Honig

Für die Safranpolenta

- 250 g Obers
- 250 g Milch
- 1 g Safran
- Salz

Quelle: ORF extra

- Pfeffer
- 1 Thymianzweig
- 100 g Polenta
- 100 g Butter

Für die Garnitur

- geröstete Macadamianüsse
- frische Salbeiblätter

Zubereitung

- 1.** Für das Hirsch-Saltimbocca zuerst den Hirschrücken in 2 cm dicke Scheiben schneiden (gegen die Faser) und diese anschließend mit der groben Seite eines Fleischklopfers weichklopfen. Das Fleisch salzen, je ein Blatt Salbei darauflegen und mit einer Scheibe Rohschinken abschließen.
- 2.** Für die Polenta die Milch und das Obers in einem Topf erwärmen, mit Safran, Salz und Pfeffer würzen, einen Thymianzweig einlegen und den Fond 2-3 Minuten ziehen lassen. Dann den Thymianzweig wieder entfernen und die Polenta vorsichtig mit einem Schneebesen einrühren und ziehen lassen.
- 3.** Nun die Shiitake Pilze vom Strunk befreien und mit einem kleinen Messer oben ein Kreuz einschneiden – das sieht beim Anrichten sehr schön aus.
- 4.** In einer Pfanne etwas Butter braun werden lassen und die Hirschrücken-Scheiben darin anbraten. Dann die Pilze (zuerst mit der eingeschnittenen Seite nach unten) in die Pfanne dazugeben und die eingelegten sowie auch die getrockneten Vogelbeeren beimengen. Alles gemeinsam anbraten.
- 5.** Nun die Zutaten in der Pfanne noch einmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wildjus und den Honig begeben und die dadurch entstandene Sauce aufkochen lassen.
- 6.** Zum Schluss die Polenta noch mit Butter verfeinern. Hierfür die Butter mit dem Schneebesen rasch in die Polenta einrühren.
- 7.** Die Polenta auf einem flachen Teller anrichten und ein Stück Hirschrücken darauflegen. Die Pilze und die Vogelbeeren mit der Sauce dazugeben, mit einem frischen Salbeiblatt und leicht angedrückten, gerösteten Macadamianüssen garnieren und servieren.