

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Tamara Lerchner

### **Glanterberger Hirschrücken im Wildkräutermantel, Pastinaken-Püree und Pflaumen-Nuss-Zigarre**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Hirschrücken

- 600 g Hirschrücken
- 15 Wacholderbeeren
- ½ TL Koriandersamen
- ½ TL Senfkörner
- 1 Sternanis
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 5 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Butter

Für den Wildkräutermantel

- 1 EL Honig
- fertige Wildkräutermischung (z.B. aus Bärlauch, Thymian, Holunder, Brennnesselblätter, Lauch, Salbei, Liebstöckel, Brunnenkresse, Pfefferminz, Kornblumenblüten und Ringelblumenblüten)

Für das Pastinaken Püree

- 500 g Pastinaken
- 200 ml Obers
- 25 ml Gemüsefond
- etwas Zitronenabrieb
- eine Prise Salz

Für die Pflaumen-Nusszigarre

- 4 Blätter Frühlingsrollenteig (oder Strudelteigblätter)
  - 1 Eiweiß
  - 50 g Nüsse (geröstet, gehackt)
  - 100 g getrocknete Pflaumen (klein geschnitten)
  - 4 cl weißer Portwein
  - 1 Orange (Saft und Abrieb)
  - eine Prise Salz
  - neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken
- 
- Für die Garnitur
  - Orangenöl

## **Zubereitung**

**1.** Für das Püree zuerst die Pastinaken schälen, in kleine Stücke schneiden und mit Obers, Salz und etwas Gemüsefond weichkochen.

**2.** Für den Hirschrücken die Gewürze (Wacholderbeeren, Koriandersamen, Senfkörner, Sternanis, schwarzer Pfeffer, Salz, Lorbeerblätter und Pimentkörner) in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und in einem Mörser oder in der Küchenmaschine mahlen.

**Tipp:** Auch Kaffeemühlen eignen sich gut zum Mahlen der Gewürze.

**3.** Den Hirschrücken mit der Gewürzmischung einreiben, in Klarsichtfolie fest einwickeln und im Wasserbad bei ca. 70° C 10-15 Minuten ziehen lassen.

**4.** Für die Pflaumen-Nusszigarre die gehackten Pflaumen und die Nüsse in einem kleinen Topf mit wenig Olivenöl anschwitzen. Mit dem weißen Portwein, etwas Orangensaft und Orangenabrieb einkochen und mit einer Prise Salz abschmecken.

**5.** Die Masse kurz abkühlen lassen und dann auf dem Frühlingsrollenteig verteilen. Mit dem Eiweiß verkleben und in Form von Zigarren rollen. Im schwimmenden Fett ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**6.** Nun die gekochten Pastinaken samt Sud in der Küchenmaschine zu einem feinen Püree mixen und mit ein wenig Zitronenabrieb abschmecken.

**7.** Den Hirschrücken aus dem Wasserbad nehmen und rasten lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und das Fleisch darin rund herum leicht anbraten.

**8.** Den Hirschrücken auf ein Teller geben und mit dem Honig einstreichen und in der Wildkräutermischung wälzen.

**9.** Zum Schluss zuerst das Pastinaken-Püree auf einem flachen Teller verteilen. Den rosa Hirschrücken in Scheiben schneiden, auf das Püree legen und mit ein paar Tropfen Orangenöl abrunden. Zuletzt die Pflaumen-Nusszigarre dazu anrichten und servieren.