

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

Fotocredit: Simeon Baker



Hirsch-Roulade mit Rotkraut und Spätzle

Köchin: Magdalena Schwarz

Zutaten

(4 Personen)

Für die Hirsch-Roulade

- 4 Stück Hirsch Kaiserschnitzel (doppelt geschnitten)
- 2 Karotten
- 4 Scheiben Speck
- 1 EL Kräuter Pesto
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Staubzucker
- ½ l Rotwein
- 1-2 EL Preiselbeermarmelade
- Salz
- Pfeffer
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- 1 Zimtstange
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten

Für das Rotkraut

- 500 g Rotkraut
- 50 g Zucker

Quelle: ORF extra

- 3 EL Apfelmus
- 125 ml Rotwein
- 125 ml Orangensaft
- 2 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 100 g rote Zwiebel
- 2 EL Zucker

Für die Spätzle

- 500 g griffiges Mehl
- 3 Eier
- 150 ml lauwarmes Wasser
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- Butter zum Anbraten

Für die Garnitur

- frischer Thymian
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Rouladen zuerst die Hirschschnitzel mit einem Plattiereisen zwischen Frischhaltefolie klopfen (nicht zu dünn) und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Dann eine Karotte schälen und 1 cm dicke Stifte schneiden. Die geklopfen Schnitzel nebeneinander auf ein Holzbrett legen und eine Seite mit etwas Kräuter Pesto einstreichen. Danach je eine Scheibe Speck und 2-3 Karottenstifte darauflegen, das Fleisch zu einer Roulade einrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. Etwas Öl in einen hohen Topf geben, dieses erhitzen und die Rouladen darin anbraten. Danach die Rouladen herausnehmen und vorerst beiseitestellen.

3. Für die Spätzle das Mehl, eine Prise Salz und etwas geriebene Muskatnuss in einer Schüssel miteinander vermengen und vorsichtig die Eier und das lauwarme Wasser dazugeben. Anschließend alles mit einem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Teig schlagen.

4. Nun den Teig mit einem Spätzlehobel in einen Topf mit kochendem Salzwasser streichen. Die Spätzle kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann abschöpfen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Danach die Spätzle durch ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.

5. Für die Sauce nun die andere Karotte und die Zwiebel in grobe Würfel schneiden und im Bratrückstand leicht anrösten. Danach das Tomatenmark und ein kleines bisschen Staubzucker in den Topf begeben, kurz umrühren

Quelle: ORF extra

und mit Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis sich eine schöne dunkle Sauce bildet. Die Preiselbeermarmelade dazugeben.

6. Die Rouladen nun wieder in den Topf geben und mit Wasser aufgießen, sodass alles gut bedeckt ist. Die Wacholderbeeren, die Pimentkörner und die Zimtstange dazugeben und zugedeckt etwa zwei Stunden köcheln lassen.

Tipp: Immer wieder schauen, ob die Rouladen nicht zu weich werden (wenn sich die Rouladen von der Fleischgabel leicht lösen sind sie fertig).

7. Währenddessen das Rotkraut hobeln, in eine große Schüssel geben und kräftig salzen. Dann das Apfelmus, den Rotwein, den Orangensaft, die Nelken und eine Zimtstange begeben, alles gut durchkneten und etwa zwei Stunden ziehen lassen. Anschließend eine feingeschnittene rote Zwiebel in einem Topf in heißem Öl glasig anschwitzen. Den Zucker dazugeben und diesen leicht karamellisieren lassen. Dann die Zimtstange und die Nelken entfernen, das Rotkraut ausdrücken und in den Topf geben, kurz anrösten und danach mit dem ausgedrückten Sud ablöschen. Das Kraut nochmal 30 Minuten köcheln lassen.

8. Nun reichlich Butter in einer Pfanne braun werden lassen, die abgetropften Spätzle dazugeben, darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Vor dem Servieren die Rouladen aus dem Topf nehmen und die Zahnstocher entfernen. Die Sauce durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und noch ein wenig weiterköcheln lassen, bis sie leicht einreduziert ist. Die Sauce nochmal abschmecken und je nach Geschmack noch weitere Preiselbeermarmelade dazugeben. Die Rouladen wieder hineinlegen und bis zum Anrichten in Sauce lassen.

10. Zum Schluss die in Butter geschwenkten Spätzle in einer kleinen Schüssel anrichten und frisch geschnittenen Schnittlauch darüber geben. Das Rotkraut mittig auf einem flachen Teller anrichten, eine Roulade daraufsetzen und die Sauce rundherum dazugeben. Mit einem Thymianzweig garnieren, servieren und genießen.