

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Medaillons vom Hirschrücken auf geröstetem Rosinenbrot mit marinierten Salatherzen, Granatapfelkernen und Portwein-Balsamico-Reduktion

Köchin: Tamara Lerchner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 500 g Hirschrücken
- 2 Salatherzen
- 2 Rosinenbrötchen
- 3 EL Butter
- 3 EL Olivenöl

Für das Wildgewürz (für 1 kleines Glas)

- 20 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 1 TL Assam Bergpfeffer od. schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Thymian getrocknet
- 8 Pimentkörner
- 4 Kardamomkapseln
- 2 TL Meersalz

Quelle: ORF extra

Für die Salat-Marinade

- Saft und Abrieb einer Orange
- 1 TL Honig
- 1 EL Weißweinessig
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Portwein-Balsamico-Reduktion

- 300 ml Roter Portwein
- 50 ml Balsamicoessig
- 1 EL brauner Zucker
- Zimt
- 1 Stk. Sternanis
- Salz
- Pfeffer
- Speisestärke zum Binden

Für die Garnitur

- 4 EL Haselnuskerne (geröstet und gehackt)
- eine Handvoll Granatapfelkerne

Zubereitung

1. Für das Wildgewürz alle Zutaten (Gewürze) außer dem Paprikapulver und dem Meersalz in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Die abgekühlten Gewürze mit dem Paprikapulver und dem Meersalz in einer Gewürzmühle mahlen oder in einem Mörser fein zerreiben. Das fertige Gewürz in ein kleines Glas abfüllen und beiseitestellen.

2. Zuerst die Rosinenbrötchen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Butter goldbraun anrösten. Dann aus der Pfanne nehmen und vorerst beiseitestellen.

3. Nun die Blätter der Salatherzen zupfen, waschen und trockenschleudern. Den Granatapfel halbieren und mit einem Kochlöffel die Kerne in eine Schüssel klopfen (Vorsicht Spritzgefahr!). Den Hirschrücken in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Wildgewürz einreiben und in einer Pfanne in etwas Olivenöl und Butter rosa anbraten.

4. Danach für die Marinade den Orangenabrieb, den Orangensaft, den Weißweinessig, den Honig sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Das Olivenöl mit einem Schneebesen einarbeiten. Den gezupften Salat durch die Marinade ziehen und in eine Schüssel geben.

5. Für Reduktion den braunen Zucker in einem kleinen Topf schmelzen lassen, mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit dem Portwein aufgießen. Eine Prise Zimt, ein Stück Sternanis, Salz und Pfeffer zugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen (ca. 200 ml). Dann mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden.

6. Zum Schluss die gerösteten Rosinenbrötchen mittig auf die Teller geben. Danach abwechselnd die gebratenen Hirschscheiben und den marinierten Salat darauf drapieren. Die Granatapfelkerne und die Haselnusskerne darüber streuen und mit der Reduktion beträufeln.