

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christopher Vogel



Rosa gebratener Hirschrücken mit selbstgemachten Schnupfnudeln, Preiselbeerjus & frischen Schwammerln

Koch: Patrick Leitner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Hirsch

- 600 g Hirschrücken
- Pflanzenöl zum Anbraten
- Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Preiselbeeren
- 125 ml Rotwein
- Maisstärke zum Binden

Für die Schwammerl

- 200 g Schwammerl nach Belieben
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

Quelle: ORF extra

Für die Schupfnudeln

- 600 g gekochte, geschälte Kartoffeln (mehlig)
- 30 g Grieß
- 1 Ei
- 70 g Weizenmehl (griffig)
- 70 g Kartoffelstärke
- geriebene Muskatnuss
- 1 TL Salz
- 40 g Butter zum Schwenken

Für die Garnitur

- frische Petersilienzweige

Zubereitung

1. Für die Schupfnudeln zuerst die gekochten, geschälten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und mit dem Grieß, dem Ei, der Kartoffelstärke und dem Weizenmehl vermengen. Die Masse mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig anschließend 10 Minuten rasten lassen.

2. Danach etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen Schupfnudeln daraus formen. Diese dann in einem Topf in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen und abschließend mit einem Siebschöpfer herausnehmen und direkt in einer Pfanne in etwas gebräunter Butter schwenken.

3. Für das Fleisch den Hirschrücken von den Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hirsch in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl und Butter von allen Seiten anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und in einer feuerfesten Form bei 90° C Umluft im Rohr etwa 10 Minuten fertig garen.

4. In der Zwischenzeit den Bratrückstand mit dem Rotwein ablöschen, die Preiselbeeren, den Rosmarinzweig und die Lorbeerblätter dazugeben, alles kurz mitziehen lassen, die Kräuter wieder herausnehmen und mit Maisstärke abbinden. Die entstandene Sauce noch einmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

5. Nun die Schwammerl putzen, in einer Pfanne in der zerlassenen Butter schwenken und mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

6. Zum Schluss das Fleisch aus dem Rohr nehmen und in 2 cm dicke Tranchen schneiden. Auf tiefen Tellern etwas Sauce anrichten, je zwei Hirsch-Tranchen darauflegen und die Schupfnudeln und die Schwammerl dazugeben. Das Gericht mit einem frischen Petersilienzweig garnieren.