

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Zwiebelrostbraten vom Hirsch, schwarze Nuss, grüner Hokkaidokürbis & Roggenspätzle

Koch: Andreas Herbst

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Hirschschnitzel

- 4 Scheiben á 150 g aus der Hirsch-Oberschale
- Hirsch-Gewürzmischung
- 2 EL scharfer Senf
- Salz

Für die Saucen-Einlage

- 4 Zwiebeln
- neutrales Pflanzenöl
- 2 eingelegte schwarze Nüsse (in Grünem Veltliner & Rohrzucker)

Für die Hirschrostbraten-Sauce

- 30 g Butter
- 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer
- ein Schuss Einlegesaft der schwarzen Nüsse
- 75 ml Rotwein
- 75 ml Portwein rot

- 500 ml Wild- od. Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

Für die Roggenspätzle

- 160 g Weizenmehl griffig
- 80 g Roggenvollkornmehl
- 240 g Topfen (alternativ: griechisches Joghurt)
- 5 g Grieß
- etwas Wasser
- 5 Eier ganz
- 2 Eidotter
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Gemüsefond
- 125 g Crème fraîche zum Verfeinern

Für den Hokkaidokürbis im Ganzen

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- Distelöl zum Einstreichen
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch im Ganzen
- ein Schuss Einlegefond der schwarzen Nüsse

Für die Garnitur

- frische Röstzwiebeln
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Zwiebelrostbraten das Fleisch leicht klopfen, mit dem Hirschgewürz und etwas Salz würzen und mit dem scharfen Senf einstreichen.

2. Für die Einlage der Hirschrostbraten-Sauce die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, diese in einen Topf geben und mit reichlich neutralem Pflanzenöl bedeckt so lange confieren, bis sie weich und süßlich werden, danach abtropfen lassen. Die eingelegten, schwarzen Nüsse hacken und ebenfalls als Einlage für die Sauce verwenden.

Tipp: Das übrige Zwiebel-Öl kann hervorragend zum Verfeinern von anderen Gerichten verwendet werden.

3. Für die Hirschrostbraten-Sauce die Butter in einem Topf schmelzen und hellbraun werden lassen. Darin den feingeschnittenen Ingwer braten, danach mit etwas Einlegesaft der schwarzen Nüsse und dem Wein (Rotwein & Portwein) ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Dann mit dem Wildfond aufgießen, wieder etwas reduzieren lassen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die confierten Zwiebeln und die gehackten schwarzen Nüsse zugeben.

4. In einer separaten Pfanne das marinierte Hirschrostbratenfleisch kurz anbraten und sofort wieder herausnehmen. Die Hirschrostbraten-Sauce in die Pfanne hinzugeben und das Fleisch kurz darin glasieren.

5. Für die Roggenspätzle das griffige Weizenmehl und das Roggenvollkornmehl in einer Schüssel miteinander vermischen und mit dem Topfen, dem Grieß, dem Wasser, den ganzen Eiern, den Eidottern sowie Salz und Pfeffer glattrühren. Die Spätzle anschließend entweder über ein Brett oder einen Spätzle-Hobel in kochendes und gesalzenes Wasser schaben. Die Spätzle, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einem Siebschöpfer herausnehmen und in einer Pfanne in dem Gemüsefond und der Crème fraîche verrühren.

6. Für den grünen Hokkaidokürbis den Kürbis im Ganzen mit dem Distelöl einstreichen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit dem Knoblauch im Ganzen im Rohr bei 180° C Umluft etwa 40 Minuten garen. Den bissfesten Kürbis im Anschluss herausnehmen, in grobe Stücke schneiden, diese mit etwas Einlegefond der schwarzen Nüsse einstreichen und im Rohr nochmal ein paar Minuten bei gleicher Temperatur fertig backen.

Info: Der Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden, die Schale kann mitgegessen werden.

7. Zum Schluss je ein Hirschschnitzel mittig auf einem Teller anrichten, die Sauce angießen, den grünen Kürbis und die Roggenspätzle dazugeben und das Gericht mit frischen Röstzwiebeln und feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.