

Hirsch-Roulade mit Walnuss Semmelknödel

Kreatives Wildmenü für ca. 4 Personen von Haubenkoch Christoph Krauli Held
www.siriuskogl.at www.heldundherd.at

Zutaten

Hirschroulade:

500 bis 600 g Hirsch Schnitzelfleisch (von Keule oder Rücken)
8 Streifen Frühstücksspeck
halber Hokkaidokürbis
2 mittelgroße Karotte gelb oder orange
Lorbeerblätter
1 EL Senfkaviar / Senf
1 EL Preiselbeeren
Salz und Pfeffer aus der Mühle
 $\frac{3}{4}$ Liter trockener Rotwein
Zimt, Nelken und Piment
Öl zum Anbraten
10 Zahnstocher

Walnuss Semmelknödel:

500 g Knödelbrot
400 ml Milch
100 g Butter
2 bis 3 Eier
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Handvoll Walnusskerne
Muskat
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Schnitzelfleisch vorsichtig hauchdünn klopfen, die gesäuberten Karotten in feine Streifen schneiden. Kürbis mit Hobel oder Schäler in hauchdünne Streifen schneiden. Das Fleisch flächendeckend mit Preiselbeermarmelade und mit Senf bestreichen. Dann mit Kürbis und Karotten belegen und mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen würzen.

Vorsichtig zu Rouladen drehen und mit je einem oder zwei Zahnstocher fixieren.

Eine tiefe Pfanne erhitzen und die Rouladen vorsichtig in Öl von allen Seiten anbraten, anschließend mit ordentlich Rotwein ablöschen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Die Hitze reduzieren und die Rouladen leicht köchelnd für ca. 45 Minuten ziehen lassen, bis sich der Rotwein zu einer feinen Sauce einreduziert hat.

Die Milch und die Butter erhitzen und anschließend das Knödelbrot in einer Schüssel damit übergießen. Die Masse für 10 Minuten ziehen lassen und dann Eier, die gehackte Petersilie, Nüsse und Gewürze unterheben.

Zu Knödel formen und diese in wallendem Wasser ziehen lassen, bis sie von selbst aufschwimmen.

Die Roulade und die Knödel mit Rotkraut und Preiselbeeren servieren und genießen. Tipp: Zu diesem Wildgericht passt hervorragend ein trockener Rotwein, wie Blaufränkisch oder Zweigelt.