

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Simeon Baker (Beispielfoto)



Hirschrücken im Pistazienmantel mit Pastinakenpüree und Speckbohne

Weihnachtsrezept von Fernseh- & Haubenkoch Christoph Krauli Held

Hirsch:

800g bis 1 Kilo Hirschrücken
2 Zweige Thymian
1 bis 2 EL Senf
2 EL Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
ca. 120g gehackte Pistazien

Püree: 400 g Pastinaken

200 ml Milch
50 ml Obers
60 g Butter
etwas geriebene Muskatnuss
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Bohnen:

200 g grüne Bohnen
12 Streifen Speck
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Hirschrücken von Haut, Sehnen und Fett befreien und mit dem Senf einreiben. Dann salzen & pfeffern und in der Pfanne von beiden Seiten in etwas Pflanzenöl für ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Die Herdplatte abdrehen, einen Deckel auf die Pfanne setzen und den Hirsch abgedeckt für 10 Minuten rasten lassen. Kurz vor Anrichten in der Pfanne noch einmal erhitzen und den gewünschten Gargrad selbst bestimmen. Ich serviere es sehr gerne bei 59 Grad Kerntemperatur.

Für das Püree die Pastinake säubern, schälen und in grobe Würfel schneiden. Dann in einem Topf mit Milch und Obers erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Pastinake darin weichkochen. Dann die Mischung mixen, mit Muskatnuss würzen und mit kalter Butter montieren.

Die Bohnen in Salzwasser blanchieren, danach kalt abschrecken und trocken tupfen und dann mit Speck fest umwickeln. Eine heiße Pfanne erhitzen und die Speck Päckchen darin goldbraun ausbacken.

Alles miteinander anrichten und genießen.

Frohe Weihnachten, Krauli