

Karlheinz Hauser
Hirschrücken mit Wacholdersauce und
Wirsingroulade

Dienstag, 20. Dezember 2016

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für die Wirsingroulade

1 kleiner Wirsing (ca. 800 g)
etwas Salz
2 Schalotten
2 EL Butter
2 EL Mehl
100 ml Sahne
etwas Pfeffer aus der
Mühle, Muskat



Für die Sauce

6 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner
1 Schalotte
1 EL Butter
100 ml Madeira
80 ml Cognac
200 ml Wildsoße
1 TL Speisstärke
etwas Salz, Pfeffer
2 EL geschlagene Sahne

Für den Hirschrücken

600 g ausgelöster Hirschrücken
etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butterschmalz
2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 Wacholderbeere

Zubereitung

1.

Die äußeren, unschönen Blätter des Wirsings entfernen. Dann einige große, schöne Wirsingblätter ablösen, diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen, gut abtropfen, auf ein Küchentuch legen und zur Seite stellen.

2.

Restlichen Wirsing halbieren und den Strunk herausschneiden. Wirsing in feine Streifen schneiden und die Streifen ebenfalls in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und gut abtropfen.

3.
Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, Sahne angießen und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat und köcheln lassen, bis eine gute Bindung entstanden ist.
4.
Die gut ausgedrückten Wirsingstreifen in die Soße geben und abschmecken.
5.
Die ganzen blanchierten Blätter des Wirsings auf ein Küchentuch leicht überlappend ausbreiten und den Rahmwirsing in die Mitte geben. Mit Hilfe einer Klarsichtfolie möglichst straff einrollen und erkalten lassen.
6.
Für die Soße Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und mit Madeira und Cognac ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.
7.
Wildsoße angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.
8.
Den Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9.
Vom Hirschrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundherum anbraten.
10.
Dann im vorgeheizten Backofen ca. 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten die Tür öffnen und das Fleisch noch weitere 5 Minuten ziehen lassen.
11.
Die Wirsingroulade aus der Folie packen, in ca. 6 cm lange Röllchen schneiden, in einen Locheinsatz setzen und über Wasserdampf erhitzen.
12.
Butter in einer Pfanne schmelzen und Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Mit einem Esslöffel die aromatisierte Butter über die Medaillons geben.
13.
Vor dem Servieren Soße nochmals erhitzen und geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren.
14.
Hirschmedaillons mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, die Sauce angießen und mit den Wirsingröllchen servieren.

Pro Portion: 567 kcal / 2376 kJ

18 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 27 g Fett