

Jörg Sackmann Hirschrückenmedaillons mit Haselnuss-Knöpfele

Dienstag, 2. November 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche, Feine Küche, Gourmet-Küche

Zutaten:

Für die eingelegten Sanddornbeeren

200 g Sanddornbeeren (frisch, getrocknet oder TK)
1/2 Bio-Zitrone
100 ml Apfelsaft
80 ml trockener Weißwein
40 g Zucker
1/2 Zimtstange
2 Pimentkörner

Für die Hirschmedaillons

600 g Hirschrücken, ausgelöst
2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
2 EL Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Sauce

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 EL Butter
50 ml Portwein
70 ml Rotwein
1 EL Johannisbeergelee
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
500 ml Wildfond (Glas)
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Haselnuss-Knöpfele

300 g Weizenmehl Type 405
4 Eier
etwas Salz
etwas Muskat
1 Stange zarter Lauch
10 g Haselnusskerne
80 g Butter

Zubereitung:

1. Für die eingelegten Sanddornbeeren frische Beeren waschen und trockenreiben (TK-Beeren auftauen lassen). Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.



2. Apfelsaft, Weißwein, Zucker, Zitronenscheiben, Zimt und Piment in einen Topf geben und alles aufkochen lassen. Beeren unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Sanddornbeeren darin ziehen lassen.
3. Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Hirschrücken parieren und von Sehnen befreien.
5. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Thymian, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Den Hirschrücken im Backofen ca. 10-15 Minuten ruhen lassen.
6. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen schneiden.
7. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten. mit Port- und Rotwein ablöschen. Johannisbeergelee, die ganze, etwas angedrückte Knoblauchzehe, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Alles etwas einkochen lassen.
8. Den Wildfond zugeben. Alles um die Hälfte einkochen.
9. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und erneut erhitzen. Die übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden.
10. Für die Knöpfe Mehl, Eier, Salz, Muskat in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Wenn der Teig zu fest ist, noch ca. 50 ml kaltes Wasser unterrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.
11. Einen Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
12. Den Teig durch einen Spätzlehobel als kleine Knöpfe in das kochende Wasser tropfen lassen. Steigen die Knöpfe an die Oberfläche, diese mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und auf ein Küchentuch legen.
13. Lauch abspülen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden.
14. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dann in ein Küchentuch geben und zwischen den Händen kräftig rubbeln, damit sich die Schale löst. Geschälte Haselnüsse hacken.
15. Butter in einer Pfanne langsam bräunen, gehackte Nüsse zufügen und die Knöpfe vorsichtig unterheben. Mit Salz und Muskat würzen. Zum Schluss den Lauch unterheben.
16. Vor dem Anrichten das Fleisch in einer Pfanne mit 2 EL Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
17. Das Fleisch in Medaillons schneiden. Mit Sanddornbeeren, Sauce und Haselnussknöpfe anrichten.

Pro Portion: 1210 kcal/ 5070 kJ
69 g Kohlenhydrate, 56 g Eiweiß, 75 g Fett